Zur Frage des Oesterreichischen Weinexportes.

Amtliche Consularberichte über die Verhältnisse des Weinhandels in den bedeutenderen Handelsplätzen.

Herausgegeben von der

k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien.

Mit 2 chromolithografirten Karten.



Wien 1868.

Wilhelm Braumüller

k. k. Hof- und Universitätsbuchhändler.

C. Ueberreuter'sche Buchdruckerei (M. Salzer).

Vor zwei Jahren wurde in der Generalversammlung der Wiener Landwirthschafts-Gesellschaft die Frage der Hebung des österreichischen Weinexportes angeregt. Die Folge hievon war eine von der Section für Obst- und Weinbau ausgehende Petition der Gesellschaft an den damaligen Minister für Handel und Volkswirthschaft, Freiherrn von Wüllerstorf, welcher auf den Hauptpunkt der Petition zuvorkommendst einging und die Consularbehörden in jenen Orten, in welchen österreichische Weine Aussicht auf Absatz haben, beauftragte, über die Verhältnisse des Weinhandels daselbst eingehend zu berichten.

Die bezüglichen Berichte sind am Schlusse des Jahres 1867 an den Centralausschuß der Landwirthschafts-Gesellschaft gelangt. Die Section für Obst- und Weinbau, welcher dieselben zur Zusammenstellung zugewiesen wurden, übertrug die Ausarbeitung der vorliegenden Schrift ihren beiden Mitgliedern Arthur Freiherrn v. Hohenbruck und Theodor J. A. Römer.

Die von der Section gewünschte Beigabe zweier Karten über die Verbreitung des Weinbaues und den Weinhandel Oester-

reichs wurde durch eine Subvention von Seite des hohen Ackerbau-Ministeriums ermöglicht.

Die im Anhange befindlichen Untersuchungen österreichischer Weine von Prof. Dr. J. J. Pohl, welche derselbe zum Ausgangspunkte einer größeren Arbeit zu nehmen gesonnen ist, wurden der Section vom hohen Handels-Ministerium zur Disposition gestellt.

Wien, im Juni 1868.

Inhalt.

Anhang.

Einleitung.

Die österreichische Weinproduction kann jährlich auf 30 Millionen Eimer in einem beiläufigen Werthe von 130 Millionen Gulden geschätzt werden und repräsentirt das Erträgniß von mehr als 1 Million n. ö. Joche, also 1·12% der productiven Bodenfläche der Monarchie. Von dieser Production entfallen nach Angaben der k. k. statistischen Central-commission auf Ungarn mehr als 17 Millionen Eimer, auf Croatien und Slavonien, sowie auf Niederösterreich je 2 Millionen Eimer, an welche sich Tirol und Vorarlberg, die Militärgrenze, Steiermark, Dalmatien, Siebenbürgen und Mähren mit je circa 1 Million Eimer anreihen, und zwar entfallen auf:

	Joch	Joch per □ Meile	Gesammt-erträgniß Eimer	Gesammt-werth Gulden ö. W.
Ungarn	504.776	135·4	17,667.160	70,668.640
Dalmatien	111.441	501·3	1,337.292	6,686.460
Niederösterreich *)	66.359	192·6	1,514.060	8,406.162
Croatien und Slavonien . .	57.124	170·5	1,999.340	5,998.020
Steiermark	54.655	140	1,366.375	6,831.875
Militärgrenze	49.858	89·7	1,396.024	5,584.096
Siebenbürgen	46.989	49·2	1,174.725	3.524.175
Tirol und Vorarlberg . . .	45.118	88·3	1,579.130	7,895.650
Mähren	41.652	108·1	1,041.300	5,206.500
Küstenland	32.204	232	644.080	2,576.320
Krain	16.767	96	335.340	1,341.360
Böhmen	4.439	4·91	71.024	426.144
Kärnten	114	0·63	1.596	4.788
Bukowina	110	0·6	1.100	3.300
	1,044.061	129.23	30,978.906	130,933.848

*) Siehe die von der n. ö. Landwirthschafts-Gesellschaft unter Mitwirkung der k. k. Direction für administrative Statistik im Jahre 1866 herausgegebene niederösterreichische Weinbaukarte.

Die Art der Cultur des Weines ist in den einzelnen Gegenden der Monarchie eine sehr verschiedene*), indem die Anpflanzung der Reben an den in den Feldern befindlichen Baumreihen bis zu einer solchen Besetzung des Grundes und Bodens wechselt, daß 12.000 Rebstöcke auf ein Joch entfallen.

Der durchschnittliche Ertrag eines Joches ist sonach in der österreichischen Monarchie ein sehr verschiedener. Ungarn, Südtirol und Niederösterreich liefern den größten, Dalmatien, Kärnten und Krain den geringsten Ertrag per Flächeneinheit. Als durchschnittlicher Ertrag per Joch kann man für die ganze Monarchie 28 Eimer annehmen.

Mit Rücksicht auf die große Quantität minderen Landweines, welcher noch aus ungeeigneten, nicht ausgewälten Rebsorten gewonnen, schlecht gekeltert und behandelt, nur als Haustrunk zur Consumtion gelangt, berechnet sich der Durchschnittspreis des Weines für die Monarchie mit einer unglaublich niedrigen Ziffer. Derselbe beträgt 4.30 fl. per Eimer. Bei Angabe des höchsten Preises kann es sich hier nur um jenen handeln, welchen der Weinproducent für heurige Faßweine, d. i. 3—10 Monate alte Weine erhält. Beispielsweise kann angeführt werden, daß gute Vöslauer, Gumpoldskirchner und Nußberger Weine, die besseren Ofner, Menescher, Szegszárder, Erlauer, Neszmélyer, Vilányer, Somlauer und Oedenburger, sowie die stärkeren südsteierischen Weine (Luttenberger, Radkersburger u. s. w.) mit 40 — 80 fl. per Eimer im Keller verkauft werden.

Als edlere und für den Export bereitungsfähige Weine verdienen die folgenden, auch auf der beiliegenden Karte des österreichischen Weinbaues verzeichneten Gattungen Beachtung:

Böhmen.

Melniker Rothwein.
Leitmeritzer Weißwein.
Lobositzer Weißwein u. Schaumwein.
Černoseker „

Bukowina.

Sekuriczenyer Weißwein.
Jakubestier „
Chiliszenyer „

Croatien und Slavonien.

Agram-Bukovezer Weiß- u. Schillerw.
Agram-Bukovizanski „
Cerinacer Weiß- und Schillerwein.
Goljaker Thal „
Warasdiner Weiß- und Rothwein.
Slatina-Veröczer Weiß- u. Schaumwein.
Mikloser (bei Warasdin) Weißwein.
Kalniker Rothweine.
Djakovarer Weiß- und Schillerwein.

---

*) Siehe I. Heft des Berichtes von Baron Babo über die Bereisung der Weinbau treibenden Länder der Monarchie. Wien, bei Gerold 1865.

Brooder „ „ Rothwein.
Kreuzer „ „ „
Dalyaer „ „ „
Bukovarer „ „ „

Dalmatien.

Zara, Insel Crappano, „ Brazza, „ Lesina, Sebenico, Ragusa — weiße u. rothe Süßweine, benannt: Moscato di Rosa, Maraschino, Sebenico, Vinodi, Tartaro, Vugava, Prosecco, Malvasia 2c.

Kärnten und Krain.

St. Veiter Weißwein.
Heiligenkreuzer „
Möttlinger Weiß= und Rothwein.
Neustadtler Weißwein.
Ersieler Weiß= und Süßwein.
Wippacher Rothwein.
Wolfsberger Weißwein.
Sonnegger „

Küstenland.

(Görz, Triest, Istrien.)

Capo d'Istria, Pirano, Muggia, Rosgno=Pola, Albona — meistens Rothweine, benannt: Vino rorro, Vino tinto, der süße Refosco, Prosecco u. Picolit, alle roth — weiß der Ribolla und Cibedin.

Mähren.

Znaimer Weißwein.
Bisenzer „
Pollauer „
Auspitzer „

Gayaer Weißwein.
Joslowitzer „
Zuckermantler „
Schobesser „

Niederösterreich.

Kremser Weißwein.
Wolkersdorfer „
Laaer „
Ottenthaler „
Markersdorfer „
Leobagger „
Stinkenbrunner „
Pulkauer „
Retzer „
Mailberger „
Bisamberger „
Klosterneuburger „
Weidlinger „
Grinzinger „
Petersdorfer „
Pfaffstättner „
Gumpoldskirchner Weiß= u. Süßw.
Vöslauer Roth= und Schaumwein.
Matzener Roth= und Weißwein.

Siebenbürgen.

Mediascher Weiß= und Schillerwein.
Birthälmer (Kokelthal) Weiß= und Schillerwein.
Reichersdorfer Weiß= u. Schillerw.
Meschener „ „
Hermannstädter „ „
Szäß=Regener „ „
Pretaier „ „
Bogeschdorfer Weiß= u. Schillerw.
Marokházaer „ „
Klausenburger „ „
Czelnaer „ „
Csomborder „ „

Steiermark.

Marburger Weiß- und Schaumwein.
Pickerer „ Süßwein.
Radiseller Weißwein.
Buchberger „
Feistritzer „
Radkersburger „
Kerschbacher Weiß- und Süßwein.
Luttenberger „ „
Sauritscher Weißwein.
Pettauer „
Stainzer Schillerwein.
Ligister „
Sausaler Rothwein.
Gonobitzer „
Rittersberger „

Tirol und Vorarlberg.

Kalterner Rothwein.
Lagreiner „
Entiklarer „
Valsuganaer (Thal) Weiß- und Rothwein.
Isserthaler Weiß- und Süßwein.
Brixenthaler Weiß- und Rothwein.
Glaniger „ „
Leitacher „ „
Nalser „ „
Grieser Weißwein.
Bozener Weiß- und Rothwein.
Meraner „ „
Trienter „ „
Roveredo'er „ „
Calliano'er Rothwein.
Rötiser Weißwein.
Feldkirchner „

Ungarn.

Weißkirchner Weißwein.
Fünfkirchner Weiß- u. Schaumw.
Penzer (bei Waitzen) Weißwein.
Raaber „
Pester Steinbrucher Weiß- und Schaumwein.
Kanizsaer Weißwein.
Stuhlweißenburger „
Ermelléker „
Szilvåser Weiß- und Schillerwein.
Tasnáder „ „ Süßwein.
Neszmélyer „ „ Schaumwein.
Somlauer Weißwein.
Diószegher-Bakadorer „
Magyarader (bei Arad) „
Eisenstädter (Seewein) „
Szegszárder Rothwein.
Vilányer „
Dárdaer „
Menescher Roth- und Süßwein.
Erlauer „ „
Carlowitzer (slav. Militär-Grenze) Weiß-, Roth- u. Süßw.
Werschetzer „ „ „
Ofner Weiß- und Rothw.
Thetinger (b. Ofen) „ „
Visontaer „ „
Preßburger Weiß-, Roth- u. Schaumw.
Grünauer Weißwein.
Ruster Weiß-, Roth- und Süßwein.
Badacsonier Weiß- und Süßwein.
Oedenburger Weiß-, Roth- u. Süßw.
Tokayer Weiß- und Süßwein.
Mader (bei Tokay) Weiß- u. Süßw.
Tállyaer „ „ „
Tarczal „ „ „
Ujhely „ „ „

Der Weinhandel Oesterreichs bewegte sich in folgenden Grenzen:

Aus dem allgemeinen Zollgebiete wurden in Fässern und Flaschen

im Jahre	eingeführt	ausgeführt
	Zollcentner	
1854	509.077	144.663
1857	670.781	286.612
1858	992.775	193.048
1862	176.257	170.469
1863	159.661	204.114
1864	92.224	304.670
1865	112.483	319,753
1866	72.684	216.718
1867	71.758	274.014

Ueber den Weinhandel der beiden letzteren Jahre geben die folgenden Tabellen weitere Details:

Menge der Weineinfuhr

des allgemeinen österreichischen Zollgebietes im Verkehre mit dem Auslande und den österreichischen Zollausschlüssen im Jahre 1866.

Aus oder über	Wein in Flaschen oder Krügen Centner netto	Wein in Fässern und Schläuchen Centner sporco	Zusammen in Eimern
Süddeutschland	5.343	1.492	6.066
Sachsen	1.345	1.272	2.323
Preußen	420	277	619
Rußland	32	5	33
Moldau und Walachei . .	2	7.297	6.478
Türkei	7	6	12
Italien	22	82	92
Schweiz	9	459	415
Triest	89	1.951	1.810
Fiume und andere Häfen .	3	52.571	46.659
	7.272	65.412	64.507
	Gulden		
Gesammtwerth	304.960	283.989	

Werth der Weineinfuhr in das allgem. österr. Zollgebiet.

	1856	1862	1863	1864	1865	1866
	in Tausenden von Gulden					
aus Süddeutschland . . .	293	279	311	320	340	258
„ Sachsen	245	131	119	87	114	87
„ Italien	1.621	226	216	37	48	2
„ Fiume und anderen Häfen	171	233	230	144	247	162
	2.330	869	876	588	749	509
	Zollertrag					
	1.113	358	339	242	276	142

Aus allen Ländern der österreichischen Monarchie und dem Auslande im Jahre 1866.

	Wein in Flaschen	Wein in Fässern	Zusammen in Eimern
	Centner netto		
über die Zolllinie gegen die croat. Militärgrenze	—	—	.
über die Zolllinie gegen die Türkei	—	—	.
über die Zolllinie gegen Montenegro	—	—	.
über die Zolllinie gegen zur See	266	1.000	1.124
	Gulden		
Gesammtwerth	9.310	4.600	—

Menge der Weinausfuhr

des allgemeinen österreichischen Zollgebietes im Verkehre mit dem Auslande und den österreichischen Zollausschlüssen im Jahre 1866.

Nach oder über	Wein in Flasch. oder Krügen	Wein in Fässern oder Schläuchen	Zusammen in Eimern
		Centner sporco	
Süddeutschland	1.569	23.921	22.622
Sachsen	1.196	15.282	14.624
Preußen	293	22.069	19.844
Rußland	70	21.035	18.731
Moldau und Walachei .	721	3.181	3.463
Türkei	127	18.573	16.596
Italien	72	12.123	10.823
Schweiz	1	3.043	2.702
Triest	876	84.066	75.386
Fiume und andere Häfen .	8	8.492	7.544
	4.933	211.785	192.335
		Gulden	
Gesammtwerth	73.395	1,694.280	

Werth der Weinausfuhr aus dem allgem. österr. Zollgebiete.

	1856	1862	1863	1864	1865	1866
	in Tausenden von Gulden					
nach Süddeutschland . .	50	117	220	224	199	214
„ Sachsen	239	78	99	263	113	141
„ Preußen	237	273	231	535	252	181
„ Rußland	392	172	62	134	180	169
„ Türkei	161	139	262	206	261	187
„ Italien	74	26	40	184	182	98
„ Triest	754	484	614	671	568	686
„ Venedig	19	49	58	185	854	—
	1.926	1.338	1.586	2.402	2.609	1.676

Weinausfuhr aus Dalmatien

in alle Länder der österreichischen Monarchie und in das Ausland im Jahre 1866.

		Feine Weine in Flaschen	Gem. Wein in Fässern u. Schläuchen	Zusammen in Eimern
			Centner sporco	
über die Zolllinie gegen	die croat. Militärgrenze	—	22.058	19.576
	die Türkei	—	5.238	4.649
	Montenegro	—	1.562	1.386
	zur See	96	308.158	273.575
			Gulden	
Gesammtwerth		1.920	1,348.464	—

Weineinfuhr

in das allgemeine österreichische Zollgebiet aus den zollfreien Gebieten und dem Auslande im Jahre 1867.

	Gesammteinfuhr Centner	Davon sind über die Zollämter der zur ungar. Krone gehörigen Länder eingetreten	Gesammtzollertrag Gulden
Wein in Flaschen und Krügen u. zw.			
Champagner und Schaumwein . .	981	190	11.440
zollb. n. d. V. (seit 1. März 1867) .	4.670	1.036	28.020
Alle übrigen Weine in Flaschen . . .	978	86	9.060
zollb. n. d. V. (seit 1. März 1867) .	3.055	439	18.330
in Fässern und Schläuchen, Weintrauben*)	11.232	9.382	15.729
zollb. n. d. V. (seit 1. März 1867) .	3.128	74	18.768

*) Frische Weintrauben und Weinmaische werden zu 160 Pfd. Trauben und Maische = 100 Pfd. Wein verzollt.

Weine aus Istrien und den übrigen Zoll-ausschlüssen	38,186	33.960	36.277
Schweizer- und sogenannte Seeweine .	500	10	886
Gemeine piemontesische Weine, bei der Einfuhr zu Lande aus Italien . .	118	.	144
Moldauische, walachische und bosnische Weine, über die Zoll-Linie der Bukowina, Siebenbürgens oder des Karlstädter Generalates eingeführt . .	8.681	1.264	22.102
Serbische und bosnische, dann türkische Weine	229	38	1.374
	71.758	46.479	162.130

Weineinfuhr nach Dalmatien

aus allen Ländern der österr. Monarchie und dem Auslande im Jahre 1867.

	Menge Centner	Zollertrag Gulden
Weine, gemeine in Flaschen, dann feine Weine .	202	1.515
Weine, gemeine in Flaschen, als Erzeugnisse des allgem. österr. Zollgebietes	7	26

Weinausfuhr

aus dem allgem. und österr. Zollgebiete nach den zollfreien Gebieten und dem Auslande im Jahre 1867.

	Gesammt-ausfuhr Centner	Davon sind über die Zollämter der zur ungar. Krone gehörigen Länder ausgetreten
Weine in Flaschen und Krügen u. zw. Champagner und Schaumweine	212	12
alle übrigen Weine in Flaschen	7.685	1.528
Weine in Fässern und Schläuchen, dann Weintrauben	266.117	44.118
	274.014	45.658

Weinausfuhr aus Dalmatien im Jahre 1867.

Wein 314.287

Die Daten des Weinhandels für das Jahr 1866 wurden für die beiliegende Weinhandels-Karte benützt und soll dieselbe dem österreichischen Weinhändler und Weinproducenten zugleich zur schnellen Uebersicht der für die wichtigeren Absatzorte auf den österreichischen Eimer entfallenden Fracht- und Zollbeträge dienen.

Bei der kartographischen Darstellung war es jedoch nicht möglich, den Weinhandel bei den einzelnen Zollämtern zur Anschauung zu bringen, weshalb z. B. die Zalen bei Oderberg den Weinhandel sämmtlicher Zollämter in Galizien und der Bukowina umfassen u. s. w.*)

Die ursprünglich beabsichtigte Darstellung der Wege, welche der österreichische Wein nach dem Austritte über die Landesgrenzen im Ausland genommen, war nicht möglich, da auch der wenige zum Export gelangende Wein im Auslande leider sehr bald unter anderer Firma reist, wie dies die folgenden Consularberichte mehrfach bestätigen.

Ueber den Weinexport aus Triest und dessen Vertheilung auf die verschiedenen Länder geben die folgenden, wenn auch älteren Daten, Aufschluß:

Weinhandel Triests.

Ausfuhr	1864		1860	
nach den andern österr. Häfen	17.087	Centner	40.505	Centner.
„ Türkei	1.133	„	695	„
„ Egypten	2.153	„	567	„
„ Italien	1.075	„	2.234	„
„ Großbritannien u. Irland	7.685	„	—	
„ Frankreich	4.582	„	2.380	„
„ Griechenland	1.200	„	—	
„ Argentinische Republik	5.529	„	—	
„ Mexico	1.672	„	—	
„ dem Innern der Monarchie	3.321	„	2.537	„
Einfuhr zu Land	95.413	„	85.876	„

Aus den früheren Angaben ergibt sich, daß nur 1% der Weinproduction Oesterreichs zur Ausfuhr gelangte, während die Einfuhr auch mit 1% immerhin nicht ganz unbedeutend erscheint. Hieraus folgt, daß fast die ganze, mitunter sehr werthvolle Weinproduction trotz der in letzter Zeit so ungemein gestiegenen Bierproduction im Lande selbst aufgezehrt wird**).

*) Im Anhange befindet sich eine Zusammenstellung über den Weinhandel an den einzelnen Zollämtern im Jahre 1866, welche von der k. k. Direction für administrative Statistik mitgetheilt wurde.

**) Nach dem „journal d'agriculture pratique" Nr. 5 ex 1867 erzeugt Frankreich, dessen Bevölkerung auf 38 Mill. Seelen geschätzt wird, jährlich 48 Mill. Hect. (84·7 Mill. Eimer) Wein, von welchen nur 8 Mill. Hectol. (14·1 Mill. Eimer) zur Ausfuhr, Branntwein- und Essigerzeugung verwendet werden. Auf die Ausfuhr allein entfallen nur gegen 2 Mill. Hect. (3·5 Mill.

In Verbindung mit diesen Verhältnissen, wenn auch nicht allein durch sie bedingt, steht nicht nur die notorische und durch die letzten Mißjahre ungemein erhöhte Nothlage der weinbautreibenden Bevölkerung — wir weisen hier nur beispielsweise auf die traurige Lage der Weinbaugemeinden in der Wachau und auf die aus der Kremsergegend einlaufenden Klagen hin — sondern auch die Beschränkung des dem Weinbaue gewidmeten Areales; diese letztere beträgt z. B. für Niederösterreich, bei einer früheren Weinbaufläche von 80.000 Joch nach den von der Landwirthschafts-Gesellschaft aus Anlaß der Zusammenstellung der niederösterreichischen Weinbaukarte gemachten Erhebungen vom Jahre 1850—1864 circa 14.000, von 1864—1866 weitere 3.000 Joch.

Im Frühjahre 1868 fanden in Krems und Langenlois Versammlungen von Weinbauern statt, welche die Weinverzehrungssteuer, insbesondere die Art der Einhebung derselben als das größte Hinderniß des unbeschränkten Consums bezeichneten und an die Regierung die Bitte zu richten beschlossen, sie wolle eine aus der weinbautreibenden Bevölkerung zusammengesetzte Enquête-Commission zur Berathung über die Mittel zur Abhilfe der den Weinbau belastenden Verhältnisse einberufen.

Allgemein und besonders aus der Weinbaugegend von Mailberg und Oberhollabrunn klagt man über die unverhältnißmäßig hohe Besteuerung des Weingartengrundes und wünscht eine Weinlands-Revision, welche ja seit 1845 nicht mehr vorgenommen wurde.

Aehnliche Klagen erhebt auch die mährisch-schlesische Gesellschaft und ihre Gartenbausection, welche die bedeutende Abnahme des Weinbaues im Znaimer Kreise constatirt.

Die steiermärkische Landwirthschafts-Gesellschaft hat in einer auch der Wiener Landwirthschafts-Gesellschaft mitgetheilten Eingabe an das Ackerbauministerium die unzweckmäßige und dem Sinne des Gesetzes widersprechende Handhabung der Verzehrungssteuer-Vorschriften als ein Hinderniß des Weinhandels bezeichnet. Das von den Finanzbehörden

---

Eimer). 21 Mill. Hectol. werden von den Winzern und Weingartenbesitzern, welche der Zal nach auf 10 Millionen Menschen geschätzt werden, consumirt; 18½ Mill. Hect. bleiben für die übrigen 28 Mill. Consumenten. Doch genügt diese Menge kaum für 5 Mill., wenn man 1 Liter für den täglichen Consum per Kopf annimmt; es enthalten sich somit 23 Millionen Franzosen gänzlich des Weingenusses. Hieraus folgert Clement Coste, daß Frankreich gar nicht nöthig hat, seinen Weinexport zu fördern; eine Herabsetzung des octroi allein wäre im Stande, den französischen Weinbau zu heben, ohne daß die Staatseinnahme vermindert würde.

Wie sehr die verschiedenen Auflagen den Preis des Weines erhöhen, wird dadurch klar, daß 1 Hectoliter, der im L'Hérault 6 Frcs. kostet, in Paris in Folge der großen Zal von Auflagen und Geschäftsprovisionen auf 100 Frcs. zu stehen kommt.

begünstigte System der Verzehrungssteuer-Verpachtung sei wegen der damit verbundenen Plackereien der Parteien ein mächtiges Hemmniß der Weinconsumtion und somit des Absatzes der Weine. Die Wirthe in verpachteten Bezirken lassen deßwegen häufig den Weinschank auf und betreiben nur den Bier- und Branntweinschank, wodurch die dem physischen und moralischen Gedeihen des Volkes nachtheilige Consumtion von Branntwein gefördert und der Absatz von Wein gehemmt werde. Aber auch auf den Export der Weine ins Ausland wirke diese Art der Einbringung des Verzehrungssteuer-Gefälles nachtheilig. Die für das Ausland bestimmten Weine, insbesondere die edleren Gattungen, werden vorzugsweise in Flaschen transportirt. Nach der gegenwärtigen Auslegung der Verzehrungssteuer-Gesetze aber werde jede Flasche in der Weinhandlung nach der Füllung der Versteuerung unterzogen, gleichviel, ob sie im Verzehrungssteuer-Bezirke consumirt, oder außerhalb desselben versendet wird, in welchem letzteren Falle sie dort, wo sie zur Consumtion gelangt, abermals versteuert werden muß. Diese Consumtionssteuer werde auch von Flaschenweinen eingehoben, die in das Ausland gehen. Während die Weinhandlung, wenn sie den Wein in Gebünden versendet, von der Verzehrungssteuer befreit ist, sobald die versendete Quantität einen Eimer beträgt, müsse sie bei Versendungen von Weinen in Flaschen die Verzehrungssteuer zalen, wenn die Quantität auch das zehn- oder hundertfache eines Eimers beträgt, und wenn die Sendung auch außer den Verzehrungssteuer-Bezirk, ja in das Ausland geht. In dieser Richtung könnte den Weinproducenten nachhaltig geholfen werden, wenn bei der Finanzbehörde erwirkt würde, daß das System der Verzehrungssteuer-Abfindung so viel als möglich erleichtert und zur allgemeinen Durchführung gebracht werde, und daß die Befreiung von der Verzehrungssteuer für Wein beim Absatze von wenigstens Einem Eimer eintrete, gleichviel, ob derselbe in Fässer oder in Flaschen gefüllt ist.

Die Klagen über den Druck, welchen die Wein- und Moststeuer nach dem Gesetze vom 17. August 1862 auf die Weinproduction ausübt, gaben vor Kurzem dem Reichsrathabgeordneten Kaiser, bei Gelegenheit der Budgetberathung Anlaß, gegen die Erhöhung der Verzehrungssteuer bei der Einfuhr von Wein und Most in geschlossene Orte zu sprechen, welche sich gegenwärtig sammt Zuschlägen auf 3·32 G. beläuft.

Die Wiener Genossenschaft der Wirthe habe sich — bisher aber fruchtlos — zu wiederholten Malen gegen dieses Gesetz ausgesprochen. Das Ergebniß der im Jahre 1862 erfolgten Erhöhung der Steuer war, daß seit 1863 eine stufenweise Abnahme der Weineinfuhr von 30 — 80.000 Eimer eintrat, während vor dem Jahre 1862 die Weineinfuhr in geschlossene Orte jährlich um 10, 15—20.000 Eimer zunahm.

Immer und immer taucht die Frage auf, was ist zu thun, um den Weinexport Oesterreichs zu heben?

Ein rascher Weg zu diesem Ziele wäre die Gründung einer Association mit bedeutenden Fonds, Erzeugung der spanischen und portugiesischen Weine, Portwein, Sherry, Madeira, wie sie in den Ländern selbst und namentlich im südlichen Frankreich fabricirt werden; Errichtung von Depôts in allen nördlichen Plätzen, namentlich in England; Beherrschung der Concurrenz und des Platzes 2c.

Dies zu erreichen, bedarf es einer tüchtigen Leitung in praktischer und finanzieller Hinsicht. Wir stehen hier vor keinem neuen Problem; vor einigen Jahren schien eine solche Association unter sehr günstigen Aussichten zu entstehen, nämlich unter der Führung eines ebenso erfahrenen, wie energischen Mannes, des Herrn A. Schwartzer, der seine ganze Thätigkeit, reichen Erfahrungen und sein bedeutendes Geschäft dem Unternehmen mitgebracht hätte; — allein, an der Geldfrage — also an Mangel an Theilnahme und Vertrauen des großen Publikums scheiterte das Werk.

Das Verständniß des großen Publikums sowol für Wein als für die Weinexport-Frage überhaupt, ist ebenso lau, als unrichtig. Kann man aber Anderes erwarten von einer Bevölkerung, welche jährlich enorme Quantitäten sogenannten „Heurigen" lustig consumirt und schmackhaft findet, sowie jede Klärung, Mischung oder Veredlung für „Pantsch" erklärt; die jeden andern Wein, der nicht säuerlich schmeckt, z. B. die spanischen und portugiesischen Weine für Spiritus erklärt. Es ist nur dem Einflusse der landwirthschaftlichen Vereine, durch Associationen von Weinzüchtern und Wirthen, und durch populäre Schriften möglich, die nothwendige Aufklärung auch in dieser Richtung zu erzielen. Zu erwähnen sind hier die in neuester Zeit sich bildenden Weinhandels-Gesellschaften, z. B. der Verein der Hegyallyer Weinproducenten, der Ungvarer Weinhandels-Verein, die Weißkirchner Weinhandels-Gesellschaft, die società énologica Trentina, die sich eben in Wien bildende Credit- und Lager-Warrants-Anstalt für Wein (mit einem Capitale von 2 Millionen Gulden) u. s. w.

Der langsame Weg zur Hebung des Weinhandels besteht darin, durch alle möglichen Mittel der Aufmunterung, Auszeichnung, Belehrung eine bessere Weinproduction zu erzielen. Oesterreich ist ob der vorzüglichen klimatischen und Bodenverhältnisse und der großen Zal von guten Rebsorten im Stande, die besten Weine zu erzeugen, doch müssen die Producenten weniger die Quantität berücksichtigen, dagegen auf die Wal der Rebsorten, auf das Vorgehen bei der Lese, Presse und Gährung, sowie auf die Kellerwirthschaft mehr Sorgfalt verwenden. Sie müssen dahin streben, reife Weine in der Art darzustellen, daß sie noch alle Vorzüge der jungen Weine behalten; in dieser Richtung dürften Versuche mit der von Pasteur vorgeschlagenen Erhitzung jedenfalls angezeigt

erscheinen. Man braucht ein gleichbleibendes Product, das sich dem Geschmacke und Bedürfnisse der Consumenten anpaßt und längere Transporte verträgt.

Darauf hinzuwirken, ist in den letzten Jahren das unermüdliche Streben der hiezu berufenen landwirthschaftlichen und speciell dem Weinbau gewidmeten Vereine gewesen, deren Zal sich in jüngster Zeit bedeutend vermehrte. Sie haben nicht gesäumt, die Weinproducenten möglichst zu belehren und sie mit den Ergebnissen der neuesten wissenschaftlichen Forschungen bekannt zu machen.

Die Wiener Landwirthschafts-Gesellschaft insbesondere kann unter ihre diesfälligen Bemühungen die Gründung der nunmehr zur n. ö. Landesanstalt erklärten Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg mit Recht zälen, da der Einfluß dieser unter der Leitung des bekannten Oenologen Baron August Babo stehenden Anstalt, sowie ihrer Rebschule auch außerhalb Niederösterreich allgemein anerkannt ist. Mit Freude können wir berichten, daß man beabsichtigt, mit der Weinbauschule in Klosterneuburg eine chemische Weinversuchs-Station zu verbinden.

Die Errichtung der Weinbauschulen in Ofen und Krems, sowie die Verhandlungen, welche in anderen Kronländern, namentlich in Steiermark, Krain u. s. w. über die Bildung solcher Unterrichtsanstalten im Zuge sind, berechtigen zu den besten Erwartungen in dieser Beziehung.

Wenn auch der Wein kein Gegenstand ist, der sich für größere Ausstellungen eignet, und der auf denselben die ihm gebührende Anerkennung finden kann, so muß doch hervorgehoben werden, daß durch die Ausstellungen in London, Paris, Stettin und Cöln einerseits dem Auslande der österreichische Wein wenigstens theilweise bekannt wurde, während die inländischen Ausstellungen und darunter die Wiener Ausstellung im Jahre 1857, die Obst- und Weinbauausstellung 1862, die landwirthschaftliche Ausstellung 1866 den zunehmenden Reichthum an absatzfähigen Weinen bewies.

In neuerer Zeit macht sich allgemein das Streben bemerkbar, süße Weine zu erzeugen; ja man pflegt den Werth des Weines nach seinem Zuckergehalt zu taxiren; dies ist eine ganz verfehlte Tendenz, und kann hievor nicht genug gewarnt werden; namentlich in Ungarn sucht man durch künstliche Unterbrechung der Gährung der Rothweine — süße Weine zu erhalten; solche Weine brauchen dann Jahre, bis sie ruhig und versendbar werden, untergraben den Credit des Weines im Ausland. Was uns noththut, sind bouquetreichere, wolschmeckende, harmonische, concentrirte, aromatische Weine: die unseren sind im Allgemeinen gut, stark, fallen aber hinterher schnell ab, hinterlassen wenig Wolgeschmack und haben fast gar kein Bouquet.

In Ungarn, das seinen Ruf durch die süßen Ausbruchweine gründete, ja selbst in Tokay geht der Weinbau zurück; in welcher Menge

findet man heute noch echte Ruster, St. Georger und Meneścher Ausbrüche? Es findet dies seinen Grund darin, daß alle süßen Weine mit Rosinen besser, dauerhafter und billiger nachgemacht werden; daher ist die Richtung, süße Weine zu erzeugen, eine verfehlte; nur geschmack- und bouquetreiche Weine mit viel Extractivstoff haben eine Zukunft.

Ein weiterer Uebelstand liegt auch in der Methode, den Wein meistens im kalten Keller vergähren zu lassen; dies ist ganz widernatürlich; man lege Gährstuben an und lasse den Wein bei einer Temperatur von 16—18⁰ Wärme vergähren und er wird doppelt haltbar sein, wenn die Gährung auch 4—5 Wochen dauert; endlich soll sich die einfachste Kellerwirthschaft wenigstens auf Reinlichkeit, Vollerhalten der Fässer, jährliches 3—4maliges Umziehen und Klären des Weines beschränken. Um nur ein Beispiel anzuführen, welches Resultat sich bei richtiger Wahl und gleichmäßigem Rebsatze erzielen läßt, weisen wir auf das Product des Herrn v. Arthaber in Döbling hin; sein Wein, auf der Anhöhe vom Döblinger Bach gegen die hohe Warte zu, in keiner sehr günstigen Lage erzeugt, besitzt ein so lebhaftes, bleibendes Rieslingbouquet und dabei harmonische Geschmacksstoffe, daß er mit den Weinen seiner Nachbarn gar nicht zu vergleichen ist, die den gemischten Rebsatz beibehielten; es wäre zu wünschen, daß recht Viele diesem Beispiele folgen würden.

Wenn wir dagegen auf die österreichischen Weinhändler blicken, so sehen wir häufig Mangel an Unternehmungsgeist und Energie, an Lust und Liebe; wie wenige Firmen besitzt Oesterreich, die ein großes, assortirtes Lager unterhalten und zugleich auch neben ihrer Fachkenntniß, jene coulante und mercantilische Routine besitzen, die beim Export unerläßlich ist; die Stadt Mainz allein dürfte eine größere Zal aufweisen — von Frankreich gar nicht zu sprechen.

Trotzdem hat sich durch Vermittlung dieser Firmen und in Folge der in neuester Zeit ermäßigten Zölle in den letzten Jahren der Weinexport zu einer früher nie dagewesenen Höhe gehoben und zwar hauptsächlich durch jene Firmen, welche unter eigener Leitung, auf ihre Kosten und Gefahr Depôts österreichischer Weine im Auslande errichteten und die Verkäufe durch eigene Leute besorgen ließen. Zu nennen sind hiebei die Depôts von A. Schwartzer in New-York, Max Greger und Schlumberger in England, J. Römer u. Sohn in Stockholm, und in neuester Zeit die österreichische Weinstube in Leipzig von August Schneider.

Man hat eine Zeit lang die Zölle allein als Hinderniß jeden Exportes hingestellt. Sobald jedoch in einem Lande jeden Wein ein gleicher Zoll trifft, sei er von wo immer eingeführt, kann von einem besondern

Nachtheil — wenigstens für den Absatz besserer Weine — keine Rede sein*); allerdings waren die hohen Zölle Ursache, daß überhaupt weniger Wein consumirt wurde, doch die neuesten Ermäßigungen in England**) und Norddeutschland haben auch günstig gewirkt und ist zu hoffen, daß da noch nicht das letzte Wort gesprochen wurde, und können schon jetzt die Zölle, wenn auch nicht förderned, so doch nicht als ein Haupthinderniß des Weinexportes betrachtet werden; eine Ausnahme hievon macht wol Rußland, obwol daselbst Oesterreich im gleichen Maße wie Frankreich und Spanien 2c. betroffen wird.

Die eben erfolgte Herabsetzung des Weinzolles im Zollvereine erfordert ein näheres Eingehen. Der Finanzausschuß des Abgeordnetenhauses äußerte sich dahin, daß auch dieser herabgesetzte Zoll den Anforderungen des österreichischen Weines, namentlich für geringere Qualitäten, und mit Hinblick auf die französische Concurrenz noch lange nicht entspreche. In der im Abgeordnetenhause am 14. Mai 1868 stattgehabten Debatte sagte Dr. Kaiser, daß die Bevölkerung der Weingegend von Retz den Anschluß an den deutschen Zollverein anstrebe. (Dies ist übrigens ein stiller Wunsch aller im Weinfache betheiligten Kreise.) Durch den vorliegenden Handelsvertrag sei nur den feineren Weinen die Concurrenz auf den deutschen Märkten ermöglicht u. zw. insbesondere darum, weil auf diesen Märkten die französischen Weine durch den Handelsvertrag vom Jahre 1864 sich schon heimisch gemacht haben. Für die Gegenden Niederösterreichs, die nur guten Mittel-

*) Das General-Consulat in Cöln berichtet in Nr. 21 der „Austria" ex 1868, daß die Journale am Rhein und der Mosel sich wiederholt über die in Aussicht stehende Ermäßigung der Weinzölle dahin geäußert haben, der Weinconsum sei eine Geschmackssache, bei der ein billiger Preis als ein untergeordneter Factor wirke. Die Einfuhr der französischen Weine in den Zollverein habe in den letzten Jahren bedeutend zugenommen, ohne daß der Consum der dortländischen Weine eine Verminderung erfahren hätte. Der Export sei in der Zunahme begriffen.

Von den österreichischen Weinen kommen im Zollvereine hauptsächlich die rothen Ungarweine in Betracht. Diese würden jedoch den französischen Rothweinen, nicht aber den Rhein-, Mosel- und Ahrweinen Concurrenz machen. Die Erfahrung habe indeß gelehrt, daß jede Preisermäßigung eines Genußmittels den Consum steigere und so werde diese Steigerung das geeignetste Ausgleichungsmittel sein. Es sei aber den Weinproducenten Oesterreichs, welche auf Absatz im Zollvereine und insbesondere in Preußen reflectiren, zu empfehlen, der Weinbereitung selbst größere Sorgfalt angedeihen zu lassen und den Geschmack der Consumenten mehr, als geschehen, zu berücksichtigen. Der Traubensaft sei ein Naturproduct, der Wein aber ein Kunstproduct, insoferne eine rationelle Behandlung desselben von großem Einflusse auf die Güte und folglich auch auf die Absatzfähigkeit des Weines sei.

**) Die neuesten Berichte aus England melden, daß abermals eine Agitation behufs einer Reduction der englischen Zölle für die alcoholreichen Weine von den vereinigten Handelskammern vorbereitet werde.

wein erzeugen, biete dieser Vertrag nicht das, was dieser Productionszweig in Ansehung seiner wirthschaftlichen Wichtigkeit bedürfe. Namentlich würde die Einführung von scalamäßigen Zöllen, die sich nach dem Alcoholgehalte richten, dem österreichischen Mittelweine die Möglichkeit geben, den deutschen Markt zu betreten. Hiebei wird auch der Wunsch ausgesprochen, daß es der Diplomatie gelingen möge, auch während der Dauer dieses Handelsvertrages günstigere Zugeständnisse für den Wein zu schaffen, und daß die innere Politik bestrebt sein solle, die Productionsbedingungen des Weines günstiger zu gestalten, namentlich durch Aenderung der Grundlagen des dermaligen Steuersystems.

Interessant sind in dieser Richtung auch die Aeußerungen, die anläßlich der Genehmigung desselben Vertrages im Zollparlamente des norddeutschen Bundes gefallen sind. Unter Anderem sagte Pfanneburg aus Hessen, daß durch die Herabsetzung der Weinzölle für den hessischen Weinbau eine Concurrenz der österreichischen Weine nicht zu fürchten sei.

Die österreichische Weinproduction bedarf übrigens auch eines Weineinfuhr-Schutzzolles nicht mehr, und selbst ein Finanzzoll sollte in dieser Richtung im Interesse der Belebung des Verkehres aufgegeben werden. Die aus dem Auslande kommenden edleren Sorten werden sich immer so hoch im Preise stellen, um in Oesterreich nicht Gegenstand eines bedeutenderen Verbrauches zu sein und werden stets nur Luxusartikel bleiben. Die völlige Aufhebung des Einfuhrzolles für dalmatinische Weine würde nur eine Hebung des dalmatinischen Weinbaues hervorbringen.

Die Abschließung von Handelsverträgen, welche dem österreichischen Weine auf Grund anderweitiger Zugeständnisse die zollfreie oder möglichst gering belastete Einfuhr nach dem Auslande erwirken, muß als die Aufgabe unserer Handelspolitik bezeichnet werden. Die in Aussicht genommene ostasiatische Expedition hätte nicht blos die Aufgabe, durch Mitnahme von Weinmustern den österreichischen Wein auch in Asien bekannt zu machen und die Absatzbedingungen für denselben in den zu berührenden Gegenden zu studiren, sondern könnte auch feststellen, wie der österreichische Wein eine längere Seefracht zu ertragen im Stande wäre. Hat ja doch die italienische Regierung die Weinproducenten im vorigen Jahre eingeladen, Weinmuster einzusenden, um zur Probe auf einem Kriegsschiffe die Reise um die Welt mitzumachen *).

Wenn wir schließlich noch die Frachtsätze unter jenen Momenten ins Auge fassen, welche auf die Hebung unseres Weinhandels Einfluß haben

*) Das französische Marine-Ministerium hat soeben eine Commission zur Prüfung der verschiedenen Anwendungen der Pasteur'schen Methode eingesetzt, um dieselbe bei den für die Kriegsschiffe bestimmten Weinvorräthen zu benützen.

können, muß constatirt werden, daß die Franzosen auf dem billigen Wasserwege ihre Weine überallhin um den halben oder Viertelpreis billiger versenden, als wir.

Unter den Wünschen, welche in dieser Richtung aufgetaucht sind, sind die der steiermärkischen Landwirthschaftsgesellschaft hervorzuheben. Dieselbe verlangt nicht blos noch weitere Herabsetzung der Fracht auf der Südbahn, sondern wünscht auch für Wein kürzere, genau bestimmte Lieferungsfristen; ferner daß die Weine während des Transportes und in den Eisenbahnmagazinen so verwahrt werden, daß sie nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. Auch soll die Haftungspflicht bei Abgang an Waare, besonders bei Versendung in Fässern, durch strenge Vorschriften normirt werden. Diese Wünsche haben gewiß auf alle österreichischen Eisenbahnen mehr oder weniger Anwendung.

Die vorstehenden Bemerkungen werden durch die folgenden Consularberichte gewiß nur bestätigt.

Wenn wir die drei Berichte von Liverpool, Cardiff und London zusammenfassen, um uns ein Bild über das Schicksal unserer Weine auf dem englischen Markte und über den englischen Weinhandel überhaupt zu verschaffen, gelangen wir zu folgenden Thatsachen:

Im Ganzen wird in England circa 1 Million Eimer Wein jährlich consumirt — eine im Verhältniß zu der Bevölkerung und den riesigen Handelsbeziehungen verschwindend kleine Zal, — welcher circa 3 Millionen Eimer Spirituosen und circa 80 Millionen Eimer Bier gegenüber stehen. Von obiger 1 Million Eimer Wein entfällt nur ein Bruchtheil von circa ¼ auf sogenannte leichte Weine, wie Bordeaux und Rheinweine, und dabei ist Oesterreich mit circa nur 8.000 Eimer betheiligt — wol noch wenig, aber gegen frühere Jahre im steten Zunehmen; die übrigen ¾ Millionen Eimer Wein bestehen in Sherry, Portwein und derlei spirituosen Weinen, die in Oesterreich nie so billig hergestellt werden können, wie sie Spanien und Südfrankreich liefert. Erfreulich ist die Zunahme des Consums in leichten Weinen, was für Oesterreich wichtig ist; denn bisher galt nur Portwein und Sherry dem englischen Geschmack als Wein, die anderen Weine waren „dünn und sauer." Am meisten Chancen haben billige Rothweine.

Der Bericht von London, der sich speciell mit der Anführung der Leistungen der beiden Hauptimporteure, der Herren R. Schlumberger und M. Greger befaßt, ist wol in Bezug der Absatzfähigkeit österreichischer Weine in London etwas sanguinisch und deshalb in theilweisem Widerspruche mit den andern Berichten.

Ueber die Weinhandelsverhältnisse Hollands bringen die beiden Consularberichte von Amsterdam und Rotterdam aufklärende Daten; sie

haben viel Aehnlichkeit mit jenen aus England. Auch hier sind es französische und spanische Weine, die fast allein den Markt beherrschen — unsere Weine sind kaum dem Namen nach bekannt; auch hier ist der Verbrauch im Verhältniß zur Bevölkerung gering; nur finden wir den Geschmack gegen England insofern zu unsern Gunsten verändert, daß sich selber mehr den leichteren Weinen zuwendet und nur ein kleiner Bruchtheil auf die schweren Port- und Sherryweine fällt. Holland importirt circa 400.000 Eimer jährlich, wovon aber nur $^1/_4$ im Lande selbst consumirt und das andere wieder überseeisch exportirt wird. Hier erscheint Oesterreich gar nur mit circa 600 Eimer jährlich vertreten, was aber insofern unrichtig ist, da alle über Hamburg und Bremen importirten Weine ohne Ursprung genannt erscheinen und sich darunter viele österreichische Weine befinden; dies gilt auch von den Zoll-Listen anderer Länder, wie Schweden, England und namentlich Nordamerika.

Der Bericht von Genf liefert interessante Aufschlüsse über den Weinhandel der Schweiz; trotzdem dies kleine Ländchen jährlich circa 10 Millionen Eimer eigenen Wein baut, importirt es dennoch noch beiläufig 1 Million Eimer fremde Weine, also eben so viel, wie das große England. Die französischen Weine sind aber durch die geographische Lage so begünstigt, daß die Concurrenz für andere Weine schwer wird. In guten Mitteljahren kauft man in Genf mit 7 Gulden, sammt Faß und Steuer, einen Eimer guten, trinkbaren, französischen Rothwein; wenn man für österreichische Weine à 7 fl. Fracht, Steuer und Faß abschlägt, so bleibt als Nettopreis für den Wein ab Wien circa $1^1/_2$ fl.

Die Consumtionsverhältnisse Schwedens, Norwegens und Dänemarks nähern sich denen Englands und Hollands; trotz mancher Versuche gelang es bis jetzt nicht, den österreichischen Weinen irgend einen nennenswerthen Absatz zu schaffen. Diese Länder haben lebhaften Schiffsverkehr mit Eisen und Holz nach Frankreich und werden dafür häufig Weine als Rückfracht zu fabelhaft billigen Preisen genommen; nebenbei ist auch der Verbrauch von Branntwein und in neuester Zeit auch von Bier im Steigen begriffen.

Die Berichte von Hamburg, Stettin, Danzig und Königsberg schildern die Verhältnisse des Weinhandels in diesen Gegenden Norddeutschlands für österreichische Weine auch dort ungünstig; es ist dies um so beklagenswerther, als diese Länder die ergiebigsten Absatzquellen sein könnten; gegen die übrigen nordischen Länder ist der Weinverbrauch hier bedeutend stärker. Die Bevölkerung ist an den Genuß von Wein gewöhnt und hat auch im Allgemeinen viel mehr Verständniß für Wein; auch hier sind es hauptsächlich französische und Rheinweine, welche die Concurrenz bilden; bis jetzt gingen meist starke Ober-Ungarweine aus der Tokayer Gegend dahin, in neuester Zeit auch etwas Rothwein, welcher

hoffentlich bedeutend mehr exportirt werden wird, wenn die neue Zollermäßigung für den Zollverein ins Leben tritt.

Rußland mit seinen hohen Zöllen bietet leider auch keinen günstigen Markt für unsere Weine; ja das Vorurtheil geht dort so weit, daß man bei längerem Genuß österreichischer Weine Gicht u. s. w. in Aussicht stellt. Eine nennenswerthe Ausnahme macht Polen, welches Land der Hauptconsument der schon oben erwähnten, auch in Norddeutschland beliebten Ober-Ungarweine aus der Tokayer Gegend ist und findet man dort und in Preußisch-Schlesien werthvollere Lager dieser Weine, als in Ungarn selbst. Neben den französischen und spanischen Weinen machen den österreichischen Weinen in Rußland noch die kaukasischen einheimischen Weine Concurrenz, wie auch viele fabricirte Weine, welche aber trotz gänzlicher Zollbefreiung nicht zu Ehren kommen können; namentlich für Rußland und Polen wäre eine namhafte Zollermäßigung nöthig, ehe an einen lebensfähigen Handel zu denken ist.

Im Orient haben wir es mit ganz veränderten Verhältnissen zu thun; ein nur halbwegs richtiges Verständniß für Wein fehlt; das Land selbst erzeugt mitunter ganz trinkbare Tischweine und namentlich sehr billig; nur die Europäer trinken fremde Weine und sind es wieder französische Weine, die alle Vortheile der billigen Wasserfracht, des Bekanntseins 2c. genießen. Zu 12 — 15 fl. bekömmt man in Constantinopel und Alexandrien einen leichten französischen Rothwein; wir müssen die Frage wie bei der Schweiz offen lassen, ob österreichische Importeure im Stande sind, zu concurriren; für Wein ab Wien bleibt da circa 4 — 7 fl.

Ueber die Ursachen der mißlichen Lage unserer Weine auf allen europäischen und überseeischen Plätzen, über die Hindernisse und Mittel zur Abhilfe schlingen sich durch alle Berichte, gleich einem rothen Faden folgende Beschwerden durch:

Unsere Weine haben keinen Namen — sie sind nirgends bekannt; häufige Mißgriffe in der Wahl der Sorten bei den wenigen Versuchen, die gemacht wurden, haben dem Rufe mehr geschadet als genützt; man hat junge, süßliche, unvergohrene Weine gesandt, in schweren, plumpen Fässern, die obendrein nicht einmal dicht waren. Man war in der Berechnung der Fässer und Etiquetten geizig, welche die französischen Weinhändler gleich zum Preis des Weines schlagen. Die Weine waren nicht haltbar, die Flaschen oft ungleich, unschön und schlecht verkorkt

Bei der Auswahl der Sorten soll der Geschmack für französische Weine maßgebend sein; nur wenn man billiger oder doch zu gleichem Preise liefern kann, ist Aussicht auf Erfolg.

Nebstdem werden allerorts die Errichtung von Associationen, Depôts, Engagirung von tüchtigen Agenten und Commis-voyageurs

anempfohlen, welche das ihrige im Reclamenwesen treiben müssen. Es wird die Ertheilung von langen Crediten, von 9—12 Monaten und länger angerathen, gleich den Bordeauxer Häusern, und überhaupt manches riskirte Unternehmen als nöthig erachtet, um die Weine bekannt zu machen.

Endlich findet man allgemein die Klage über die Höhe der Frachtkosten.

Klingen auch die Berichte im Ganzen wenig erfreulich für den österreichischen Wein, so muß doch constatirt werden, daß in den letzten 10 Jahren zur Hebung der Weincultur und des Exportes viel geschah; man erkennt in den betheiligten maßgebenden Kreisen die Mängel und Fehler — ein gewisser Ehrgeiz scheint zu erstehen — die Verkehrswege mehren sich und bringen uns mit den andern Nationen in nähere Berührung. Vereine und Regierung haben die Wichtigkeit der Weinfrage anerkannt, und hält diese rege Theilnahme an, woran wol nicht zu zweifeln ist, so werden die statistischen Zoll-Tabellen in 10 Jahren wol ganz andere, respectablere Zalen über die Weinausfuhr Oesterreichs aufweisen.

Consularberichte.



Liverpool.

(Consul Heinrich Calice. 31. Aug. 1867.)

Cardiff.

(Consul Dr. Ferd. Krapf. 18. Aug. 1867.)

London.

(Provis. Leiter des General=Consulates Frh. v. Kübeck. 10. März 1867 *).

Vom Jahre 1815 — 1824 belief sich die Weinconsumtion in Groß=britannien bei einem Einfuhrszolle, der auf französische Weine 13 sh. 8 d., und auf Weine der pyrenäischen Halbinsel 9 sh. 8¼ d. pr. Gallone**) betrug, durchschnittlich auf 4,751.106 Gallonen jährlich.

Im Jahre 1825 wurde der Zoll für französische Weine auf 7 sh. 3 d., für spanische und portugiesische auf 4 sh. 10 d. festgesetzt und stieg in Folge dieser Zollermäßigung der jährliche Verbrauch auf 6 — 7 Mill. Gallonen.

Im Jahre 1831 wurde der Zoll für alle ausländischen Weine auf 5 sh. 6 d. und für Weine aus den britischen Colonien auf 2 sh. 10 d. festgesetzt.

Dieser Zollsatz, der im Jahre 1841 um 2 d. pr. Gallone für Capweine, und um 3 d. für andere Weine erhöht wurde, galt bis 1860, brachte jedoch, wie aus nachstehender Tabelle, die einer Brochure des durch seine Schriften über Weinzölle bekannten T. G. Shaw entnommen ist, hervorgeht, keine erhebliche Vermehrung in der Weinconsumtion hervor.

---

*) Diese drei Consulatsberichte — vornemlich die beiden ersten — liefern über die Weineinfuhr und den Weinconsum von England so übereinstimmende Daten, daß eine theilweise Verschmelzung derselben zur Vermeidung von Wiederholungen nothwendig erschien.

**) 1 Gallone = 10 engl. Pfd. destillirten Wassers (bei einer Temperatur von 62° Fahr. und einem Barometerstande von 30 Zoll) = 277, 274 engl. K." = 8·0998 W. Pfd. Nach der Annahme des Consulats in Cardiff sind 12·45 engl. Gall. = 1 öst. Eimer von 40 Maß. Der Consul in Liverpool rechnet 12 engl. Gallonen = 1 öst. Eimer.

Weinconsumtion in Großbritannien.

Jahr	Port-Weine	Sherry	Franz. Weine, inbegriffen Champagnerweine	Marsala- und Weine der canarischen Inseln	Madeira-Weine	Rhein- und andere Weine, eingeführt via Holland	Verschiedene Weine, eingeführt via Hamburg	Cap-Weine und Weine von Australien	Gesammtmenge der importirten Weine	Eingehobene Zollgebühren für Weine	Bevölkerung	Zollgebühren pr. Gallone: Cap-Weine		andere Weine	
	Gallonen									£		sh.	d.	sh.	d.
1831	2,707.734	2,089.532	254.366	354.719	209.127	57.888	nicht classific.	539.584	6,212.264	1,535.484	24,419.421	2	9	5	6
1841	2,387.017	2,412.821	353.740	427.201	107.701	55.242	„	441.238	6,184.960	1,720.479	27,019.558	2	11	5	9
1851	2,524.775	2,533.389	447.566	394.225	71.025	58.957	„	234.672	6,280.653	1,776.249	27,831.781	2	11	5	9
1859	2,020.561	2,876.554	695.913	227.657	29.566	125.408	501.461	785.926	7,263.046	1,982.327	circa 30,000.000	2	11	5	9

Mit 1. Jänner 1861 wurde für alle Weine, ob von den britischen Colonien oder anderen Ländern importirt, nachstehender Zollsatz normirt: Für Weine und Weinlager, deren geistiger Gehalt verificirt nach Sykes Hydrometer beträgt: unter 18° — 1 sh., unter 26° — 1 sh. 9 d., unter 40° — 2 sh. 5 d., unter 45° — 2 sh. 11 d. Für Weine in Flaschen unter 40° — 2 sh. 5 d.

Mit 4. April 1862 wurde der Einfuhrszoll für Weine und Weinlager in folgender Weise geregelt: Für Weine, deren geistiger Gehalt verificirt nach Sykes Hydrometer weniger beträgt als 26° — 1 sh., und wenn weniger als 42°, in Flaschen oder nicht, — 2 sh. 5 d.

Uebersteigt der Gehalt das Maximum der oben angegebenen Grade, so ist für jeden Grad mehr per Gallone ein Zuschlag von 3 d. zu entrichten.

Seit 9. Mai 1866 gilt die gleiche Zollgebühr für Wein in Flaschen und in Gebünden.

Durch dieses vom Minister Gladstone im Jahre 1861 inaugurirte neue System der Zollbemessung hat der Verbrauch des Weines in Großbritannien bedeutend zugenommen, denn es betrug die Consumtion

im Jahre 1861 11,000.016 Gallonen
„ „ 1862 9,976.824 „
„ „ 1863 10,621.368 „

Die Weineinfuhr stellte sich in den Jahren 1864, 1865 und 1866 nach den im Jahre 1867 von der Regierung veröffentlichten Ausweisen folgendermaßen dar:

Bezugsort	1864	1865	1866	1867
	Gallonen			
Von den britischen Besitzungen in Südafrika	29.475	93.301	23.633	.
Von den britischen Besitzungen in anderen Ländern . .	31.620	51.080	18.474	.
Via Hamburg	285.981	355.629	341.571	.
„ Holland	410.341	466.953	465.641	.
Von Frankreich rothe Weine .	1,781.653	1,955.149	2,619.963	.
„ „ weiße „	941.580	960.209	1,048.879	.
„ Portugal	3,344.872	3,740.578	3,541.227	.
„ Madeira	31.300	35.388	43.870	.
„ Spanien rothe Weine .	709.854	944.117	968.710	.
„ „ weiße „ .	7,081.171	4,947,305	5,501.646	.
„ den canarischen Inseln .	16.197	13.553	17.343	.
„ Italien, Neapel und Sicilien	505.990	426.005	458.509	.
„ anderen verschied. Ländern	281.560	280.385	271.513	.
Zusammen .	15,451.594	14,269.752	15,321.029	15,442.581
Zusammen an rothen Weinen	5,982.792	6,803.528	7,290.678	6,749.124
„ „ weißen „	9,468.802	7,466.224	8,030.351	8,693.457

(Nach dem „Moniteur vinicole" [Nr. 25 ex 1868] betrug die Ausfuhr von Sherry, Xeres und Port-Sainte-Marie aus der pyrenäischen Halbinsel im Jahre 1867:

Nach Großbritannien	55.196	Pipes
„ Canada	366	„
„ den anderen englischen Colonien	169	„
„ Rußland	2.417	„
„ Amerika	1.741	„
„ Hamburg	1.294	„
„ Frankreich	1.104	„
„ Holland	552	„
„ Dänemark und Schweden	432	„
„ Belgien	44	„
„ anderen Ländern	83	„

Zusammen 63.398 Pipes.

Es ergibt sich aus dieser Uebersicht, daß nach England und den englischen Colonien 55.731 Pipes (80% der ganzen Ausfuhr) und nur 7.667 Pipes (12%) direct nach anderen Ländern gingen.

Nach den officiellen Berichten gelangten im Jahre 1867 vom Douro folgende Mengen Portwein zur Ausfuhr:

Nach Großbritannien	25.105	Pipes
„ Canada	371	„
„ den anderen englischen Colonien	77	„
„ Südamerika	6.609	„
„ den Hansestädten	933	„
„ „ portugiesischen Colonien	499	„
„ Rußland	239	„
„ Dänemark	218	„
„ Holland	184	„
„ Schweden und Norwegen	152	„
„ anderen Ländern	292	„

Zusammen 34.679 Pipes.

25·553 Pipes (74% der Ausfuhr) gingen nach England und seinen Colonien und nur 9.126 Pipes (26%) direct nach anderen Ländern.

Im Jahre 1865 wurden aus Oporto exportirt 20·9, im Jahre 1866 21·6 Mill. Litres.)

Die Einfuhrswerthe zeigen aber nicht dieselbe Progression; sie waren dem „Statistical Abstract" zufolge in den nachbenannten Jahren ausschließlich des Zolles, wie folgt:

1857	4.080	Tausend £
1858	2,040	„
1859	2.781	„
1860	4.200	„
1861	3.862	„
1862	3.649	„
1863	4.497	„
1864	5.002	„
1865	3.914	„
1866	4.733	„
1867	4.835	„

(„Austria" 1868.)

Dies weist auf die stetig steigende Einfuhr von wolfeileren Weinen hin. Die ämtliche Statistik ergibt für nachbenannte Weine und Jahre folgende Durchschnittspreise (ausschließlich des Zolles):

Jahr	Rothe Weine								Weiße Weine															
	Britische Besitzungen				Fremde Länder				Britische Besitzungen				Fremde Länder											
	Süd-afrika		Austra-lien		Frank-reich		Por-tugal		Süd-afrika		Austra-lien		Nord-see-häfen		Frank-reich		Spa-nien		Italien (Mar-sala)					
	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.	sh.	d.				
1857	5	6	4	—	12	4	8	6	3	10	4	—	17	—	15	—	8	—	5	3				
1858	4	3	3	8	10	4	6	7	2	11	2	10	.	.	14	9	7	3	4	6				
1859	4	3	2	.	8	6	6	8	3	—	2	—	17	6	15	—	6	10	4	1				
1860	3	5	.	.	6	1	7	1	2	5	.	.	16	—	15	2	.	.	4	11				
1861	2	2	.	.	7	3	7	4	2	1	.	.	9	6	12	7	7	1	5	—				
1862	2	2	.	.	4	8	6	5	2	8	.	.	9	—	10	2	6	8	4	4				
1863	2	1	.	.	4	4	5	8	2	—	.	.	.	.	10	—	7	9	3	3				
1864	2	3	.	.	3	10	6	—	1	8	.	.	.	.	9	7	7	11	2	11½				
1865	2	3	.	.	4	2	6	2	1	11	.	.	.	.	.	.	5	10	3	—				

Es ergibt sich hieraus, daß die Durchschnittspreise der Weine aller Art und Provenienz nach den stattgehabten Zollreductionen abgenommen haben, und zwar im Verhältnisse am meisten jene der franz. Rothweine. Die Einfuhr der letzteren hat aber auch am meisten zugenommen.

Nach einer Mittheilung des Dr. Shaw an die „Times“ war der Consum von Weinen nachfolgender Provenienz in den Jahren 1856 bis 1859 im Durchschnitte folgender:

Aus Portugal	2,201,000	Gallonen
„ Spanien	2,810.831	„
„ Frankreich	652.932	„
„ Cap und Australien	582.041	„
„ anderen Ländern	871.955	„

Der Consum an Weinen in Großbritannien war nach Ausweisen des „Board of Trade“ *) in den Jahren 1864, 1865 und 1866, wie folgt:

---

*) Nach Angabe des Consulates in Liverpool war der Weinconsum in Großbritannien während des letzten Decenniums:

1857	6.601	Tausend	Gallonen	1862	9.764	Tausend	Gallonen
1858	6.268	„	„	1863	10.420	„	„
1859	6.775	„	„	1864	11.397	„	„
1860	6.718	„	„	1865	11.993	„	„
1861	10.420	„	„	1866	13.244	„	„

Bezugsort	1864	1865	1866 *)
	Gallonen		
Von den britischen Besitzungen in Süd-afrika	68.433	41.622	37.091
Von den britischen Besitzungen in anderen Ländern	8.557	27.223	22.631
Via Hamburg	261.899	262.197	279.093
„ Holland	371.369	405.504	457.002
Von Frankreich rothe Weine	1,539.727	1,782.021	2,407.773
„ „ weiße Weine	766.029	829.750	958.029
„ Portugal	2,831.163	2,889.458	3,008.655
„ Madeira	24.336	20.350	18.511
„ Spanien rothe Weine	422.008	506.669	602.685
„ „ weiße „	4,553.638	4,685.373	4,908.617
„ den canarischen Inseln	4.578	3.621	4.217
„ Italien, Neapel und Sicilien . .	372.469	374.331	404.012
„ anderen verschiedenen Ländern .	232.325	233.144	219.600
Zusammen .	11,456.531	12,[illegible]61.263	13,327.916
Totale an rothen Weinen	4,956.647	5,337.726	6,196.555
„ „ weißen „	6,499.884	6,723.537	7,131.361

Verzollung von Wein

für die englische Consumtion in der Abstufung nach Graden.

		1864	1865	1866
		Gallonen		
Rothe Weine	Eingeführt vor dem 9. Mai 1866:			
	In Gebünden unter 26°	1,241.727	1,508.825	657.786
	„ „ „ 42°	3,489.650	3,632.833	1,292.464
	„ Flaschen „ 42°	212.472	186.139	53.831
	Eingeführt am oder nach dem 9. Mai 1866:			
	In Gebünden oder Flaschen unter 26°	.	.	.
	„ „ „ „ „ 42°	.	.	.
	„ „ „ „ mit oder über 42°	.	.	.
	Zusammen .	4,956.647	5,337.726	6,196.555

*) Im Jahre 1867 wurde nach dem „Moniteur vinicole“ in England consumirt:
Wein aus Madeira, Spanien, Portugal u. s. w. . . . . . 9·8 Mill. Gall.
„ „ Frankreich, vom Rhein und der Mosel . . . . . 3·9 „ „

13·7 Mill. Gall.

		1864	1865	1866
		Gallonen		
Weiße Weine	Eingeführt vor dem 9. Mai 1866:			
	In Gebünden unter 26°	268.044	268.594	152.238
	„ „ „ 42°	5,396.253	5,534.379	2,000.810
	„ Flaschen „ 42°	813.055	891.133	238.693
	Eingeführt am oder nach dem 9. Mai 1866:			
	In Gebünden oder Flaschen unter 26°	.	.	964.182
	„ „ „ „ „ 42°	.	.	3,757.934
	„ „ „ „ mit oder über 42°	.	.	17.504
	Zusammen .	6,499.884	6,723.537	7,131.361

Da es nicht unwahrscheinlich ist, daß vielleicht schon in nächster Zukunft wieder eine Reduction im Zolltarife insoferne stattfinden dürfte, daß selbst für Weine, deren geistiger Gehalt 36° erreicht, nur der Minimalsatz von 1 sh. pr. Gallone zu entrichten sein wird, so ist wol anzunehmen, daß dies neuerlich eine Vermehrung in der Consumtion mit sich bringen und dem Weinhandel förderlich sein werde.

Der Comsum von Spirituosen war in den letzten 10 Jahren folgender:

	Ausländisch	Inländisch	Summa
	Tausend Gallonen		
1857	5.094	24.969	30.063
1858	4.609	23.586	28.195
1859	4.562	24.254	28.816
1860	5.161	21.871	27.032
1861	5.348	20.054	25.402
1862	5.088	19.700	24.788
1863	5.064	19.949	25.013
1864	5.592	21.039	26.631
1865	6.140	21.719	27.859
1866	6.399	23.116	29.515

Nach den Angaben des Consulates in Cardiff war die Einfuhr und der Verbrauch von ausländischem Branntwein in England, wie folgt:

Benennung	Einfuhr			Verbrauch		
	1864	1865	1866	1864	1865	1866
	Gallonen					
Rum .	5,499.872	6,898.599	7,685.180	3,730.956	3,698.855	4,128.427
Brandy	4,907.771	3,122.576	5,621.930	2,315.082	2,666.381	3,125.105
Zusammen	10,407.643	10,021.175	13,317.110	6,046.038	6,365.236	7,253.532

Ausweis
über die in Großbritannien erzeugten und als Getränk verwendeten Branntweine.

	1864	1865	1866
	Gallonen		
In England und Wales	11,098.252	11,120.420	11,717.111
„ Schottland	5,014.121	4,992.519	5,462.465
„ Irland	4,090.119	4,512.369	5,036.814
Zusammen .	20,202.492	20,625.308	22,216.390

Der Consum an Bier war folgender *):

Barrels à 36 Gallonen

1857	17.561	Tausend.	1862	19.559	Tausend
1858	17.691	„	1863	19,595	„
1859	18.589	„	1864	20.823	„
1860	19.708	„	1865	22.016	„
1861	19.025	„	1866	24.777	„

Nach Angaben des Consulates in Cardiff wurde für die nachfolgende Menge Malz für das in Großbritannien erzeugte und consumirte Bier die Accise gezalt:

	1864	1865	1866
	Bushel (1780·098 öst. K.")		
In England und Wales	42,758.523	42,658.715	45,410.814
„ Schottland	1,875.313	2,183.905	2,350.987
„ Irland	2,545.449	2,406.473	5,905.562
Zusammen .	47,179.285	47,249.093	53,667.363

*) In den Jahren 1866 und 1867 wurden Bier und Ale eingeführt im Werthe von: 2,057·5 und 1,909.5 Tausenden £.

(„Austria" Nr. 10, 1868.)

Der gesammte Consum an geistigen Getränken war im Jahre 1866:

An Wein 13,244.000 Gallonen, also pr. Kopf der Bevölkerung nicht ganz 1/2 Gallone.

An Spirituosen 29,515.000 Gallonen, also pr. Kopf der Bevölkerung nahezu 1 Gallone.

An Bier 891,972.000 Gallonen, also pr. Kopf der Bevölkerung über 29 Gallonen.

In öst. Eimern ausgedrückt entfallen auf den Kopf:

1/24 Eimer Wein, 1/12 Eim. Spirituosen und 2 5/12 Eimer Bier.

Liverpool.

Aus den Einfuhrs- und Consumtionsdaten ergibt sich folgendes: Die Weine aus den britischen Besitzungen vermochten nach Wegfall der ihnen früher zu Statten gekommenen enormen Zollbegünstigung von 2 sh. 8 d. per Gallone der Concurrenz keinen erheblichen Widerstand entgegenzusetzen und ist der Consum derselben auf etwa den 10. Theil der früheren Menge zusammengeschmolzen.

Dagegen hat sich der Consum französischer Weine mehr als verfünffacht. Die nächst große Zunahme zeigt der Consum spanischer Weine, der sich nahezu verdoppelte. Die Portweine endlich nahmen um ein Drittel, und die übrigen Provenienzen zusammen um etwa die Hälfte zu.

Ferner ergibt sich, daß, während in früherer Zeit der Consum von spanischen und portugiesischen Provenienzen sich wie etwa 5 : 2 verhielt, das Verhältniß gegenwärtig sich nur mehr etwa auf 8 : 5 stellt. Jedoch sind hier nur die direkten Provenienzen aus Spanien und Portugal berücksichtigt; wenn man aber die indirekten Provenienzen namentlich über Hamburg, ferner alle übrigen Weine hinzurechnet, welche die allgemeine Bezeichnungen Port und Sherry-Weine theilen, oder als ihnen verwandte Weine gelten, so würde sich das Verhältniß anders herausstellen, nämlich für die Zeit vor den Zollreduktionen wie etwa 3 : 1 und für das J. 1866 wie etwa 2 : 1.

Die beiden Weine oder vielmehr Weinkategorien, Port (abgeleitet von Oporto) und Sherry (abgeleitet von Xeres) gelten den Engländern gewissermaßen als ihr Nationalwein, und sie lieben es, sich zu rühmen, daß nirgends als in England die beste Qualität obiger Weine angetroffen werden könne, ja, daß man selbst in den Provenienzländern

Mühe hätte, sich solchen Port oder Sherry zu verschaffen, wie in dem nächsten besten englischen Hôtel oder im Hause eines jeden englischen Gentleman. Diese Behauptung ist in doppeltem Sinne begründet; es kommen nämlich wirklich die besten Qualitäten jener Weine nach England, und werden für den englischen Geschmack besonders zubereitet, so daß am Continente solcher Port und Sherry, wie ihn der Engländer zu Hause gewohnt ist, wirklich schwer aufzutreiben sein dürfte.

Ueber die Bereitung von Port und Sherry sagt Dr. Druittle folgendes:

Portwein 1. Qualität. Einem Fasse Wein werden nach halber Gährung zur Niederhaltung des weiteren Gährungsprocesses zugesetzt:

25 Gallonen Brandy, dann zur Färbung 5 G. Hollunderbeerensaft, dann abermals 6 G. Brandy, nach dem Abziehen 2 G. Brandy, bei der Verschiffung 1 G. Brandy, zusammen also 39 G. zugesetzte Flüssigkeit, welche nebst 76 G. Wein ein Faß Port von 115 G. ausmachen.

Was Sherry betrifft, so ist kein Zweifel, daß, nachdem der junge Wein einen gewissen Theil des Gährungsprocesses durchgemacht hat, demselben eine gewisse Menge Weingeist, etwa sechs Gallonen per Faß, und weitere sechs Gallonen bei der Verschiffung zugesetzt werden. Ueberdieß kommt Sherry nie in ungemischtem Zustande nach England. Bouquet, Weichheit, Fülle und Schmackhaftigkeit sind Produkte von eben so vielen Ingredienzen. Zur Erzeugung des echten Sherry Bouquets und der Weichheit muß alter Wein verwendet werden; Fülle gibt ein Stoff genannt „der Doktor", d. i. durch Sieden concentrirter Traubensaft. Die pikante Schmackhaftigkeit endlich gibt ein Zusatz dünnen, trockenen, leichten, reinen Weines, genannt Mantilla und Manzanilla, oder auch Xeres, welcher einem besonderen Proceß unterworfen wurde.

In einem Circular von Eduard Chaplin in Hamburg vom Oktober 1864 kommt folgende Bemerkung vor: „Port ist ein Gemisch verschiedener Weine mit Branntwein; ebenso Sherry und die Hamburger Weine. Der einzige Unterschied zwischen den letzteren und den beiden ersteren besteht darin, daß Hamburger Weine Mischungen von Weinen aller Länder darstellen, die beiden ersteren Mischungen nur aus portugiesischen oder spanischen Weinen sind oder sein sollten. Die Verschiffer in Spanien und Portugal sind zugleich Weinfabrikanten; sie kaufen den Rohstoff, d. i. die jungen Weine, wie sie die Rebe gibt, verfeinern, mischen, versüßen und stärken sie, »to suit the English taste« (um sie dem englischen Geschmacke entsprechend zu machen). Der Verschiffer in Hamburg thut genau dasselbe, nur mit dem Unterschiede, daß er, statt sich auf den Bezug von Weinen irgend einer speciellen Provenienz zu beschränken, überall kauft, wo er echte, brauchbare, wolfeile Weine findet.

Wie übrigens in Hamburg hie und da manipulirt wird, läßt sich unter Anderm aus folgender am 15. Oktober 1864 in der „Times“ erschienenen Annonce schließen: „An die H. H. Weinhändler. Gesucht wird von einem in der Fabrikation von Hamburger Sherries erfahrenen Herrn, welcher die dazu erforderliche Pflanze besitzt, die Summe von :c. :c.“

Wie es aber immer mit der Bereitung der in Rede stehenden Weine bestellt sein mag, gewiß ist, daß mehr oder weniger artificielle Manipulationen im Spiele sind, welche dem Weine Eigenschaften verleihen, die dem echten, natürlichen, ungemischten und wol ausgegohrenen Weine nie eigen sind. Dies ist aber bei Beurtheilung des Geschmackes der englischen Consumenten im Ganzen und Großen wol zu beachten. In jenen verkünstelten Getränken erblickt das große englische Publikum die Perfektion des Rebensaftes — während die ausgezeichnetsten Naturweine demselben kaum als Wein gelten. Ein echter Engländer in seiner unverfälschten Ursprünglichkeit wendet sich vom besten Bordeaux oder Rheinwein mit der Bemerkung ab: »thin and sour« (dünn und sauer).

Man spricht soviel von den Vorurtheilen der Engländer gegen alles Fremdartige und Neue; dies ist gewiß im Allgemeinen richtig; was aber den ungewohnten fremden Weinen den Eingang in diesem Lande erschwert, ist nicht Vorurtheil, sondern der einmal vorhandene wirkliche Geschmack, den kein Vernunftgrund ändern oder bekämpfen kann, und welcher nur allmälich an- oder aberzogen wird. Es heißt, das naßkalte Klima Großbritanniens erheische den Genuß starkgeistiger Getränke und dies erkläre die bestehende Vorliebe für Port, Sherry, Madeira, Marsala und dgl. feurige Weine. Dies dürfte richtig sein, denn dieselbe Vorliebe für schwere, stark alcoholhältige Weine besteht auch in den Nachbarländern, die ein ähnliches Klima haben, wie z. B. Holland, Dänemark u. s. w., welche nächst England die verhältnißmäßig besten Kunden für Port und Sherry sind, wie in Bezug auf Port aus der folgenden, vom portugiesischen Consulate in Liverpool mitgetheilten Ausfuhrtabelle der portugiesischen Weine entnommen werden kann.

Weinexport Portugals im Jahre 1865.

Wein-gattung	nach	Decaliter	im Werthe von Reïs
Madeira	Brasilien — Rio de Janeiro	191,3	1:371$000
	Vereinigte Staaten	2.496,6	12:820$000
	Frankreich	424,5	3:095$000
	Großbritannien	16,905,6	122:944$300
	Colonien in Afrika	11,2	35$000
	andern Ländern	281,6	1:522$500
		20,310,8	141:787$800
Port	Brasilien	182,797,2	541:819$700
	Bremen	4.535,1	9:777$000
	Buenos-Ayres	551,2	1:980$000
	Dänemark	14.311,3	41:410$500
	Vereinigte Staaten	37,890,1	54:880$000
	Frankreich	14.695,6	15:832$000
	Großbritannien	1,817,554,4	5.616:817$700
	Hamburg	28.211,6	89:568$500
	Spanien	412,4	1:636$600
	Holland	28,154	26:643$000
	Italien	65,5	363$000
	Marokko	6,6	30$000
	Monte-Video	6.322,9	15·086$500
	Oldenburg	5	10$000
	Colonien in Afrika	905,6	2:876$000
	„ „ Asien	416,7	1:785$000
	Rußland	1.290,8	3:820$000
	Schweiz	14.596,5	45:552$000
	andern Ländern	128,9	766$000
		2,152,852,4	6 470:653$500
Verschiedene	Brasilien	1,280.273,5	718:71 $300
	Bremen	1,7	9$000
	Buenos-Ayres	2,132	3:170$000
	Dänemark	220	630$000
	Vereinigte Staaten	936·5	1:170$000
	Frankreich	1,020,8	4:617$000
	Großbritannien	22,269,9	59:605$100
	Hamburg	235,2	568$000
	Spanien	83.983,9	21:611$000
	Holland	305,9	652$800
	Italien	735	569$400
	Marokko	182,9	54$400
	Monte-Video	392,7	702$400
	Colonien in Afrika	54.229,7	64:193$300
	„ „ Asien	16.908,1	16:777$400
	Rußland	4,045,7	6:812$000
	Schweiz	32	112$600
	andern Ländern	9.420,7	11:977$100
		1,477,326,2	911:945$800

Gesammt-Ausfuhr 3,650.489,4 Decaliter (619.320 öst. Eimer), im Werthe von 7.524:387$100 (16,720.860 G. öst. W.).

Aus der (Seite 6 enthaltenen) Tabelle des englischen Weinconsumes nach dem Zollsatze geht hervor, daß die Weine über 26° $^{3}/_{4}$ des Consums ausmachen; — daß von leichten Weinen weit mehr Roth- als Weißwein consumirt wird; — daß endlich die Gleichbehandlung der Weine in Fässern und Flaschen sofort eine bedeutende Vermehrung des Consums leichter Weine zur Folge gehabt hat.

Eine vom „Custom House" im Jahre 1862 beendigte eingehende Enquête über den Alcohol-Gehalt echter Naturweine hat folgendes ergeben:

	Proof Spirit.*
Aus Frankreich:	
Burgunder	21, 5
Macon u. Beaujolais	20, 8
Côtes du Rhône	22, —
Département du Gard	24, 3
Hérault	20, 7
Claret (Bordeaux, Médoc, Graves, Barsac, St. Emilien)	17,75
Aus der Schweiz. (Crépi, Ferney)	17, —
„ den Rheinprovinzen. (Rüdesheimer, Marcobrunner 2c.)	21, 9
„ Baiern. (Rießlinger 2c.)	21, 3
„ Ungarn. (Ofner, Szegszard, Menes, Arad, Tokay, 2c.)	21, 8

(Die Menes- und Arad-Weine wurden weit über den Durchschnitt stark gefunden, da 23, 24, 25, und ein Muster sogar 28 % Proof Spirit. enthaltend).

Für Sherry und Port gibt Dr. Bernard folgende Tabelle des Alcoholgehaltes:

Sherry	ohne Zusatz	Mit leichtem Zusatz	mit Zusatz für den engl. Markt
St. Lucar, Vino fino	27, 0	—	—
Xeres,	27, 2	30, 7	—
Amontillado	—	29, 4	35, 7
Mantilla	31, 7	—	—
Valdepenas	27, —	—	—
Valencia	27, 2	—	28, 6
Benicarlo	23, 9	—	31, 3
Alicante,	28, 9	—	—
Port	23, 5	33, 6	35, 4

Nicht blos Port und Sherry, sondern auch Madeira, Bucellas, Marsala, die Cap- und südafrikanischen, sowie einige südfranzösische Weine erhalten einen starken Zusatz von Weingeist vor der Einfuhr nach England, und diese Weine zusammengenommen sind es, welche, wie bereits

*) Weingeist mit 50 % reinem Alcohol.

oben bemerkt, etwa $^3/_4$ des gesammten Consums ausmachen. In das übrige Viertel theilen sich Frankreich, Deutschland und die übrigen Länder Europas. Hieraus ergibt sich sowol der Umfang des Gebietes, auf dem unsere österreichischen Weine, als auch, mit wem sie concurriren.

Das ganze Quantum leichter Weine (d. i. unter 26% Proof Spirit) war im Jahre 1866 nicht mehr als 283.434 Eimer, davon 190.399 Eimer Rothwein und 93,035 Eimer Weißwein, also mehr als doppelt soviel Roth- als Weißwein.

Als Concurrenten sind zu nennen für die Rothweine vor Allem die französischen Rothweine mit folgenden Durchschnittspreisen (laut Circulare von Edw. H. Keeling und Sohn in London vom 2. August 1867):

	£	bis	£
Clarets (Bordeaux) per Hogshead à 46 Gall. od. $3^{10}/_{12}$ Eim.			
1. Qualität	63	„	75
2. „	40	„	50
3. „	8	„	25
Ordinärer Rothwein per Faß à 92 Gall. oder $7^{8}/_{12}$ Eim.			
1. Qualität	16	„	18
2. „	10	„	13

Unter den Weißweinen vor Allem:

Hock (Rheinweine) per Aum à 15 Dtz. Flaschen oder 30 Gall.			
1. Qualität, alt	40	„	60
andere Qualitäten	10	„	30
Moselle	8	„	30
Champagner per Dutzend Flaschen			
1. Qualität	2 £ 5 sh.	bis	2 £ 18 sh.
Anderer	1 „ — „	„	2 „ — „

Wenn schon Wein überhaupt der Masse der Bevölkerung noch immer als ein Luxusgetränk gilt, so war dies selbstverständlich um so mehr vor den Zollreduktionen der Fall, und man kann sagen, daß Claret, Hock und Champagner damals den Luxus im Luxus bildeten, indem nur die hochfeinen, theuersten Sorten jener Weine nach England gelangten, um die Tafelfreuden der fashionablen Welt zu vervollständigen. Die englische Gastfreundschaft ist aber nach wie vor dieselbe geblieben oder hat vielmehr mit dem zunehmenden Wolstande ebenfalls zugenommen; im gleichen Verhältnisse dürfte der Consum jener hochfeinen Weinsorten gestiegen sein.

Seinen Gästen ein Getränk vorzusetzen, das noch kein anerkanntes Tafelrecht hat, wird aber der Engländer bei seinem strengen Festhalten an den sanctionirten Gebräuchen sich kaum entschließen, wenn er auch persönlich daran Geschmack fände, und darum vermag auch der an sich beste Wein nie und nimmer zu jenen Tafelehren gelangen, wenn nicht die höch-

sten Patrone sich seiner annehmen und ihm in der Reihenfolge der Tafel seinen bestimmten Platz anweisen. Mit einem Worte rücksichtlich der in Rede stehenden Luxus-Weine ist weit weniger der Geschmack, als die Mode entscheidend.

An der Tafel des englischen Gentleman haben Claret, Hock und Champagner ihre bestimmte Stelle; Champagner wird während des ganzen Verlaufs des Diner's ununterbrochen eingeschenkt, Hock von Zeit zu Zeit mehr angeboten als getrunken; Claret endlich circulirt als Nachtischwein zugleich mit Port, Sherry und Madeira.

Auf diesem Gebiete — und es ist kein kleines — mit unseren österreichischen Weinen eine erfolgreiche Concurrenz zu machen, ist jedenfalls schwierig; unter ihrem eigenen Namen haben sie keinen locus standi, und wenn sie als Claret (die Rothweine), als Hock (die Weißweine) und als Champagner (die Schaumweine) auftreten, so heißt es, sie seien schlechte Imitationen jener Weine.

Die Zollherabsetzungen haben aber einen verhältnißmäßig großen Consum wolfeiler leichter Weine zur Folge gehabt, welcher in stetiger Zunahme begriffen ist.

Die eigentlichen Consumenten dieser Weine sind Fremde und solche Engländer, welche continentale Gewohnheiten angenommen haben, daher auch der Verbrauch jener Weine verhältnißmäßig am größten in London, wo eben der Zusammenlauf der Fremden am stärksten ist; Kranke und Reconvalescenten, welchen jene Weine als Stärkungsmittel ärztlich verordnet werden; endlich ein geringer Theil des allgemeinen Publikums, welcher jedoch unter dem Einflusse der allerseits, insbesondere von französischer Seite durch geschickte Agenten gemachten großen Anstrengungen stets zunimmt.

Einen ausgesprochenen Vorzug von Seite des größeren Publikums genießt nur der Champagner, oder vielmehr alle Schaumweine, und es werden nicht bloß große Quantitäten französischen Champagners, sondern auch moussirende Rhein- und Moselweine, sowie andere deutsche Schaumweine aller Sorten und Preise in bedeutenden Mengen consumirt.

Die stillen leichten Weine sind in weit überwiegender Menge Rothweine, unter welchen wieder das französische Produkt am meisten bekannt und beliebt ist.

Die französischen und deutschen Weine haben den österreichischen und ungarischen Weinen gegenüber die besondere Gunst der Verhältnisse für sich; nicht bloß, daß sie wegen größerer Nähe geringere Transportspesen zalen, sondern sie genießen auch alle Vortheile eines alten bewährten Rufes, welchen die österreichischen Weine sich eben erst erwerben sollen. Auch ist es ein Uebelstand, daß die Bezeichnung „Claret“ auf alle leichten Rothweine und „Hock“ auf alle leichten Weißweine angewendet wird, denn

da Claret im engeren Sinne französischen Bordeauxwein, Hock aber Rheinwein bezeichnet, so erscheinen die Weine anderer Provenienz unter derselben Bezeichnung mehr oder weniger nur als Surrogate der ersteren. Diesem Uebelstande entgegenzuwirken ist sehr schwer, denn die Bezeichnungen Port, Sherry, Claret, Hock und Champagner erschöpfen im gewöhnlichen Leben die ganze Weinterminologie. Daher kommt es auch, daß man so häufig die Einwendung hört: Warum soll ich Euren österreichischen Claret oder Hock nehmen, da ich diese Gattungen Weine echt eben so billig oder noch billiger erlangen kann, als Euere Surrogate? Die Erfahrung und Erkenntniß zu verbreiten, daß man um den gleichen Preis eben einen besseren Wein aus Oesterreich und Ungarn beziehen kann, als aus Frankreich oder von wo es immer sei, dies zu bewirken, vermögen nur Zeit und die nachhaltigsten Anstrengungen der betreffenden Importeure.

Wenn der ganze österreichische Wein-Import im Jahre 1866 kaum mehr als 8.000 Eimer betragen hat, so ist das an sich betrachtet kläglich wenig. Wenn man aber auf die obwaltenden Verhältnisse und Schwierigkeiten Rücksicht nimmt, so ist diese sowol im Verhältnisse zur Stellung Oesterreichs als Weinproductionsland ersten Ranges, als auch zu dem Umfange des englischen Wein-Consums so geringe Einfuhrsmenge immerhin als ein Erfolg anzusehen.

Der k. k. Viceconsul Hr. J. Galbraith in Glasgow schreibt unterm 2. Juli 1867:

„Die Weinhändler in Glasgow haben über österreichische Weine eine sehr geringe Erfahrung. Einer oder zwei haben einige Muster zum Kosten erhalten, fanden aber dieselben nicht entsprechend und sagten, daß jene Weine nicht sehr sorgfältig bereitet zu sein scheinen. Wie es immer sei, die Erfahrung des hiesigen Platzes beschränkt sich auf sehr Geringes, da nur die wenigsten Weinhändler die österreichischen Weine kennen gelernt und von den Consumenten nicht einer per Mille je österreichische Weine gekostet hat. Die wirksamste Methode, um diese Weine mehr bekannt zu machen, würde wol die sein, einen einflußreichen Weinhändler in Glasgow dazu zu vermögen, einen Vorrath österreichischer Weine verschiedener Sorten in Commission zu nehmen, und Anstrengungen zu machen, um dieselben an seine Kunden und das Publikum im Allgemeinen abzusetzen. Claret, Hock und Champagner sind die Weingattungen, welche unserem Markte am meisten conveniren dürften."

Nach den in Liverpool angestellten Beobachtungen und nach den Mittheilungen des H. Andres, Londoner Agenten des H. Schlumberger in Vöslau, ist auf eine solche Mitwirkung von Seite englischer Weinhäuser kaum zu rechnen. Dieselben zeigen so geringes Interesse für die noch unbekannten Fremdlinge, daß sie kaum zu bewegen sind, die Muster zu versuchen, — es sei denn gerade aus Höflichkeit; ihre Ansicht ist, es sei unnütz,

Weine am Lager zu haben, nach welchen keine Nachfrage besteht; die Weine allzusehr zu recommandiren, sei andererseits bedenklich, nachdem — wenn sie nicht entsprechen — ihr eigener Einfluß und Ruf ins Mitleid gezogen würde. Ueberdies sei es ihr Grundsatz, sich nach der Nachfrage und den Erfordernissen ihrer Consumenten zu richten, nicht aber die Nachfrage erst hervorzurufen; dies durch Reklame, Agenten u. s. w. zu bewirken, müsse den zunächst betheiligten Interessenten überlassen werden.

Der k. k. Viceconsul Hy. A. Brightmann in North-Shields schrieb unterm 26. Juni 1867:

„Was die Einfuhr österreichischer Weine betrifft, so glaube ich nicht, daß in diesem Bezirke irgend ein bedeutendes Geschäft damit zu machen wäre. Dieser Distrikt importirt direct keinen Wein, sondern wir beziehen unsern Bedarf an Wein und Spirituosen aus London durch Vermittlung der dortigen großen Importfirmen. Ich würde vorschlagen, daß einige unternehmende österr. Verschiffer kleinere Quantitäten österr. Weine mittelst Dampfschiff an irgend ein Londoner Weinhaus ersten Ranges consigniren, welches sich die Mühe zu nehmen hätte, dieselben vor das Publikum zu bringen. Ich zweifle nicht, daß — einmal bekannt — diese Weine guten Absatz hätten."

Das Wichtigste über den Gegenstand enthält ein Bericht vom 6. Juli 1867 des k. k. Viceconsuls Julius Sichel aus Manchester und zwar folgendes:

„Den österr. Weinen wird in Manchester kein ihnen eigenthümlicher Charakter zuerkannt, und sie erscheinen den Consumenten als Imitationen von andern wolfeilen und ausgezeichneten Weinen wie z. B. Bordeaux, Burgunder, ꝛc., mit welchen sie zu concurriren haben. Man beklagt sich ferner, daß die österr. Weine nicht entsprechend zubereitet seien, sauer werden und sich nicht halten, während die französischen gesund und ebenso wolfeil sind. Darum vermögen weder Qualität noch Preis der österreichischen Fechsungen die hiesigen Consumenten irgend wie anzulocken. Ohne Zweifel sind diese Weine in ihrer Heimat wolfeil und gut; hier aber sind sie nicht besonders wolfeil im Vergleich mit Weinen aus anderen Ländern, und gelten nicht für haltbar. Ungeachtet dessen können echte Weine mehr Absatz in diesem Lande finden als bisher, wenn die in Bezug auf ihre Haltbarkeit gemachte Einwendung beseitigt werden kann."

„Kein Weinhandel wird sich in England zu einer Bedeutung erheben, wenn derselbe nicht direct von Hafen zu Hafen geführt werden kann, wie z. B. zwischen Bordeaux und Liverpool oder London; auch muß der Wein im Holze in Handel kommen; ein Flaschenweinhandel kann keine größere Dimension gewinnen. Endlich ist zu erwägen, daß der englische Geschmack in diesen Dingen fast gänzlich durch den Gebrauch bei Hofe und bei der Aristokratie geleitet wird."

Es ist ein trauriges Faktum, daß die ersten Versuche, die mit österreichischen Weinen in England gemacht worden sind, den Glauben an die Unhaltbarkeit derselben verbreitet haben; wenn dieser Glaube dermalen auch nur mehr ein Vorurtheil ist, so wird es dennoch großer Anstrengungen bedürfen, denselben zu bekämpfen.

Die österreichischen Weine kommen meistens per Bahn bis Bremen und von da mittelst Dampfschiff in die Themse. Die Fracht kostet 4 Schilling per Zollcentner; ein österr. Eimer (12 Gallonen) wiegt aber etwa 130 Pfd. Kommt der Wein in die Docks, so sind noch etwa 3 Schilling per Eimer an verschiedenen Gebühren, für Ausladung, Einlegung in die Docks u. s. w. zu rechnen Es scheint, daß Alles in Allem etwa 10 Schilling per Eimer für Fracht und Nebenspesen zusammengenommen, gerechnet werden müssen.

Sowol über den Umfang des englischen Weinconsums überhaupt, als auch des Gebietes insbesondere, auf dem österreichischen Weine dermalen in England concurriren, bestehen in der österreichischen Monarchie übertriebene Vorstellungen. Mit einem Dreißigstel der österr. Jahresproduktion von circa 33 Millionen Eimer Wein, könnte man den ganzen dermaligen Weinbedarf Großbritanniens decken; der hundertzwanzigste Theil würde genügen, wenn Oesterreich nur die in England consumirten leichten Weine zu liefern hätte; ein Zweihundertvierzigstel endlich (130,000 Eimer) wäre genügend, wenn Oesterreich sich in letzteres Gebiet mit Frankreich und Deutschland gleichmäßig theilen würde.

Der Wein-Verbrauch in Großbritannien und besonders jener der leichten Weine ist zwar im Zunehmen begriffen, keineswegs aber in der vorher erwarteten Proportion. Die Concurrenzverhältnisse sind aber für die österreichischen und ungarischen Weine von der Art, daß nur die nachhaltigsten Anstrengungen routinirter Importeurs und Agenten einen steigenden Absatz dieser Weine zu bewirken vermögen; Versuche von Neulingen dürften nur zu Enttäuschungen und Verlusten führen.

Die am meisten absatzfähigen österr. Weine sind wolfeile, leichte und gesunde Rothweine; weiße Weine haben geringe Aussichten; der Absatz moussirender weißer Weine ist entwicklungsfähig.

Da die österr. Weine in England noch viel zu wenig bekannt sind, die einflußreichen Weinhändler aber zu wenig Interesse und Lust zeigen, dieselben zu poussiren, so wäre eine schwunghaft betriebene Reclame sehr zu empfehlen; man gehe in dieser Beziehung ja nicht mit ängstlicher Oekonomie zu Werke, vergüte den Agenten die auf die Reclame verwendeten Kosten besonders, und begehre nicht von ihnen, wie es vielleicht jetzt geschieht, daß sie diese Spesen aus der eigenen schmalen Provision bei streiten. Ueberhaupt ist hier das Beispiel der Franzosen nachahmungs-

werth, welche in diesen Dingen mit einträglicher Verschwendung zu Werke gehen und im eigenen wohlverstandenen Interesse ihre Agenten ungemein günstig stellen. Hierher gehört auch die Verwendung gewandter Commis voyageurs, welche Weinmuster überall mit sachgemäßer Zudringlichkeit und Ueberzeugungskraft colportiren und annehmbar zu machen verstehen.

Endlich und vor Allem aber vermeide man ja in Zukunft, solche Weine nach England zu senden, auf deren Haltbarkeit man sich nicht völlig verlassen kann; denn Fehler in dieser Beziehung rächen sich schwer.

Sollte je wieder eine größere Unternehmung, wie z. B. die vor einigen Jahren projektirte, aber nicht ins Leben getretene Wein-Aktien-Gesellschaft sich die Aufgabe stellen, sich an die Spitze des Weinexportes aus Ungarn und Oesterreich zu stellen, so müßte dieselbe mit hinreichenden Mitteln ausgerüstet sein, um nachhaltig in größerem Maßstabe, wenn auch vielleicht mit anfänglichen Verlusten zu arbeiten; — dieselbe könnte nicht blos leichte und wolfeile Naturweine in England mehr und mehr einbürgern, sondern das Beispiel von Spanien, Portugal und Frankreich nachahmend, mit Verwendung routinirter Weinmanipulanten aus jenen Ländern oder aus Hamburg Qualität-Wein leichter und schwerer Sorte — nach englischem Geschmack und speciell für den englischen Markt zubereiten; behufs des Vertriebes derselben müßte sie sich mit einer größeren Weinfirma Hamburgs verbinden, wo alle Finessen und Kunstgriffe, welche nun einmal bei diesem Handel vorkommen, recht eigentlich zu Hause sind, und welcher Platz die weitgehendsten Connexionen mit den einflußreichsten Weinfirmen Englands von Alters her besitzt und ausbeutet.

Cardiff.

Der Weinhandel in dem Consularbezirke Cardiff war mit Ausnahme Bristols, das einer der Hauptstapelplätze des Weingeschäftes in England ist, von keiner besonderen Erheblichkeit, und wurde meistens nur durch Agenturen der großen Londoner oder Bristoler Häuser betrieben.

Durch die Herabsetzung der Einfuhrszölle und dadurch, daß die Einfuhr des Weines in Gebunden, die fruher nur in Bristol, Dublin, Folkstone, Glasgow, Gloucester, Hull, Leith, Liverpool, London, Newcastle, Plymouth und Southampton gestattet war, gegenwärtig auch in vielen anderen Seehäfen*) erlaubt ist, haben sich allerdings auch in Cardiff und

*) Die Seehäfen Großbritanniens, in welchen Wein in Fässern eingeführt werden darf, sind:

Aberdeen	Bristol *	Dublin	Glasgow *	Grimsby
Barnstaple	Cardiff	Dundee	Gloucester *	Hartlepool
Belfast	Chepstow	Exeter	Goole	Harwich
Berwick	Chester	Falmouth	Grangemouth	Hull *
Bridgewater	Cork	Folkstone *	Greenock	Ipswich

anderen Plätzen dieses Consularbezirkes Häuser gefunden, die auf eigene Rechnung und im directen Verkehr mit dem Auslande sich mit dem Weinhandel befassen; dieses Geschäft hat sich jedoch noch zu keiner größeren Bedeutung aufschwingen können, und gilt noch immer Bristol als der einzige Platz, woselbst der Weinhandel en gros betrieben wird.

Die österreichischen und selbst die ungarischen Weine, den Tokayer ausgenommen, waren in diesen Districten kaum dem Namen nach bekannt.

Dank der Thätigkeit des Herrn Friedrich Andres, und wol auch des Herrn Max Greger, fanden jedoch österreichische Weine in neuerer Zeit auch in diesen Gegenden Eingang und wächst die Nachfrage nach denselben immer mehr, so daß es keinem Zweifel unterliegt, daß mit denselben ein ganz vortheilhafter Handel nach Cardiff gemacht werden könne.

Daß die österreichischen und besonders die ungarischen Weine alle Elemente in sich tragen, um mit den besten Erzeugnissen Europas mit eminentem Erfolge in Concurrenz treten zu können, ist eine Thatsache, die auch in allen önologischen Werken unbedingt anerkannt wird. Daß sie trotzdem im Welthandel noch keinen Platz finden konnten, ist nach dem Ausspruche Aller vorzüglich nur der Vernachlässigung beizumessen, die bis in die neuere Zeit in ihrer Behandlung stattgefunden hat.

Die Engländer wollen den Wein nach ihrem Geschmacke haben, und bereitwilligst willfahrten bisher die Franzosen ihren Wünschen, indem sie die Bordeaux-Weine einer eigenen Manipulation unterzogen, die „le travail de l'Anglaise“ genannt, bekanntermaßen darin besteht, daß man einen Theil der Weine in dem auf die Lese folgenden Sommer wieder zur Gährung bringt, indem man in jede Barrique 13 bis 18 Pots spanischen Weines von Alicante oder Benicarlo, einen Pot weißen stummen Wein und eine Flasche Weingeist thut. Ist die Gährung vorbei, so läßt man den Wein bis zum folgenden December ruhen, und wenn er abgezogen ist, bewahrt man ihn gleich den anderen Weinen in den Kellern auf, um ihn alsdann nach einigen Jahren zu versenden. Durch dieses Verfahren werden die Weine geistig, sehr stark, bekommen einen guten Geschmack und eine aromatische Würze; allein sie sind berauschend.

Bekanntlich wurden in Frankreich auch die für England bestimmten Champagner-Weine einer eigenen Behandlung insoferne unterzogen, als

---

Leith *	Lynn	Poole	Shoreham	Truro
Littlehampton	Newcastle	Portsmouth	Southampton *	Waterford
Liverpool *	Newhaven	Rochester	Stockton	Weymouth
London *	Penzance	Runcorn	Sunderland	Whitehaven
Lowestoft	Plymouth *	Shields	Swansea	Yarmouth

Die Verificirung der Gradhältigkeit der Weine kann nur von den Zollämtern in den mit * bezeichneten Seehäfen vorgenommen werden.

man denselben bei der ersten Verkorkung um 15 bis 16% mehr Brandy und Syrup beigab, als für die nach anderen Ländern bestimmten Champagner-Weine.

Die spanischen für den Export nach England bestimmten Weine werden ebenfalls einer dem englischen Geschmacke anpassenden Manipulation unterzogen, und von einer im Jahre 1852 vom Hause der Gemeinen bestellten Commission ward die Erklärung abgegeben, „daß kein natürlicher Xeres nach England kommt, da kein Weinhaus solchen senden würde — daß die Waare, die man in England erhält, eine Mischung sei, und daß, wenn die Spanier das natürliche Product von Xeres schicken würden, dies den Engländern nicht zusagen würde, weil der englische Geschmack ein erkünstelter sei."

Dasselbe gilt auch von den portugiesischen und italienischen Weinen, die ebenfalls nur im gemischten Zustande ihren Weg nach England gefunden haben.

In welcher Weise österreichische Weine zu bearbeiten seien, um dem englischen Geschmacke zu entsprechen, läßt sich nicht angeben; so viel steht aber fest, daß in England ganz vorzüglich starke und schwere Weine beliebt sind, und dürfte es vielleicht zweckmäßig sein, um diesfalls einen festen Anhaltspunkt zu erlangen, Muster von den in England gesuchtesten Weinen nach Oesterreich zu senden.

Eine Grundbedingung, österreichischen Weinen in England Eingang zu verschaffen, ist auch die, daß sie möglichst billig seien.

Herr Ritter v. Wertheim, Vice-Präsident der Handels- und Gewerbekammer in Wien hat in seiner über die Absatzfähigkeit österreichischer Weine in England im Jahre 1860 veröffentlichten Brochure mit vieler Sachkenntniß und eingehender Genauigkeit die Kosten detaillirt, welche bei der Einlagerung österreichischer Weine in London erwachsen; doch könnten an denselben, wenn der Handel im Großen betrieben würde, noch Ersparnisse erzielt werden, indem man die Weine statt in England, schon in Oesterreich in Flaschen abziehen und statt zu Lande den Transport zur See durch Segelschiffe vermitteln würde. Der Transport per Segelschiff, von welchem selbstverständlich nur dann die Rede sein könnte, wenn die österr. Weine denselben vertragen, von Triest oder Fiume kostet per Tonne zu 14 Barili nach irgend einem Hafen Großbritanniens höchstens 1 £ und mit directer Bestimmung nach Cardiff um 15 bis 20% weniger.

Vorausgesetzt nun, daß die österreichischen Weine der Qualität und dem Preise nach so weit entsprechen, daß sie mit den französischen concurriren können, wäre es nothwendig, daß man das Unternehmen mit großen Mitteln beginne und an allen vorzüglicheren Plätzen große Lager österreichischer und ungarischer Weine halte.

Für Cardiff hat sich Herr Josef Elliot, der daselbst als Lieferant für Schiffsprovisionen ein sehr ausgebreitetes und wohlaccreditirtes Geschäft

besitzt, als Agenten für den Verschleiß österreichischer und ungarischer Weine angeboten. Er wollte diesfalls Bedingungen nicht stellen, und überläßt die Initiative den eventuellen Auftraggebern. Herr Elliot, der zugleich Hauseigenthümer und einer der Räthe des Cardiffer Magistrates ist, gilt als ein wolhabender Mann und genießt allenthalben den Ruf großer Achtbarkeit.

In Bristol erklärte sich Herr Reed, der vormalige Consulardelegat des Vice-Consuls in Gloucester, bereit, die Agentie für österreichische Weine zu übernehmen *). Herr Reed, dessen Vater viele Jahre im Weingeschäfte gearbeitet hat, ist in diesem Handelszweige sehr bewandert und dürfte den an ihn gestellten Anforderungen gewiß entsprechen.

Sollte die Bestellung zalreicher Agentien nicht zusagen, so müßten doch wenigstens einige Handelsdepôts errichtet werden. Auch müßten Agenten das Land stets bereisen, und wenigstens in erster Zeit ihre Proben mit freigebiger Hand den Directoren der Hôtels, Clubs und selbst Privaten überlassen, durch stehende Zeitungsannoncen und jegliche Art von Publicationen dem Artikel Eingang zu verschaffen suchen.

Daß man in der ersteren Zeit und, bis sich die österreichischen Weine nicht ihren Weg gebahnt haben, nicht zu wählerisch sein dürfe mit dem Creditgeben, wurde auch als wesentliches Mittel bezeichnet, den österreichischen Weinhandel in England auszubreiten; auch solle der Credit möglichst lange sein, wie dies auch gegenwärtig noch von den Franzosen beobachtet wird, ungeachtet dieselben mit ihrem Weinhandel schon längst festen Fuß gefaßt haben.

---

*) Da die Weinernte im Jahre 1867 in Oesterreich sehr reichlich ausgefallen ist, so sollte dies allein schon die österr. Händler veranlassen, den bereits wiederholt angeregten Plan zur Errichtung einer Weinagentie in Bristol endlich einmal näher in's Auge zu fassen und durch dessen Verwirklichung den Absatz des österr. Productes, welches dem französischen an Güte weit überlegen ist, im ganzen westlichen Distrikte auszudehnen.

Die französischen Weinhändler sehen ihre Geschäfte in Bristol sich von Jahr zu Jahr erweitern, ungeachtet ihr Artikel, namentlich in den mittleren und geringen Qualitäten, viel zu wünschen übrig läßt, und insbesondere mit den feurigen Ungarweinen keinen Vergleich auszuhalten vermag. Es ist eine nicht zu bezweifelnde Thatsache, daß rührige österr. Agenten in und um Bristol einen blühenden Weinhandel einrichten könnten. Anstatt den französischen Markt mit Faßdauben für den Verkauf französischer Weine in England zu versorgen, thäte Oesterreich viel besser daran, seine Holzwaare zum Verkaufe des eigenen Erzeugnisses zu verwenden.

Der Werth der Weineinfuhr nach Bristol in den ersten 9 Monaten der Jahre 1866 und 1867 betrug: 1866 £ 3,579.859, 1867 £ 3,519.952.

Aus Frankreich wurden in den ersten 10 Monaten Weine ausgeführt im Werthe von:

1866 — Francs 219,892.000 (87,956.800 G.)
1867 — „ 177,822.000 (71,128.800 G.)

Bristol, den 18. Jänner 1868.

(„Austria.")

Genießen einmal die österreichischen Weine Credit und ist in Cardiff ein reichliches wolassortirtes Depôt errichtet, dann dürfte sich dieser Hafen gewiß als ein vorzüglicher Platz für den Weinexport in andere Länder zeigen, da die vielen tausend Schiffe, die, nachdem sie Getreide oder andere Artikel nach England gebracht haben, in Cardiff einlaufen, um Kohlen als Rückfracht zu nehmen, stets in der Lage sind, den Transport wolfeiler zu bewerkstelligen, als dies von anderen Häfen aus möglich wäre.

Ob und in wie ferne die angedeuteten Mittel wirklich geeignet seien, den Handel mit österreichischen Weinen in Cardiff zu fördern, muß die Erfahrung lehren; bei der Richtung, den der Handel im Allgemeinen genommen hat, steht jedoch ein gedeihliches Aufblühen des Unternehmens nur dann zu gewärtigen, wenn es mit großen Mitteln betrieben wird, und wird es also unerläßlich sein, daß sich zu diesem Behufe Associationen bilden.

London.

Der Export österreichischer Weine nach England hat seit wenigen Jahren und ganz besonders im letztverflossenen einen großen Aufschwung erfahren und ist noch immer im Steigen begriffen.

Es werden aus Oesterreich vornehmlich zwei Gattungen Weine in England eingeführt, welche mit Rücksicht auf ihren größeren Alkoholgehalt dem englischen Geschmacke besonders zusagen, daher auch den in früheren Jahren so sehr beliebten Portwein zu verdrängen anfangen, und zwar sind dies die verschiedenen Arten der ungarischen Weine und der Vöslauer Wein aus den bekannten Weingärten des Herrn Schlumberger.

Der ungarische Wein, besonders der Ofner und Carlowitzer Rothwein wurde, obwol schon früher bekannt, zuerst im Jahre 1862 während und nach der großen Ausstellung von Max Greger in größerem Maßstabe in England eingeführt, und Letzterer versorgt seit ungefähr einem Jahre den königlichen Hof, das House of Commons, mehrere bedeutende Clubs in London, und viele Privathäuser in verschiedenen Städten Englands mit Ungarwein; ja selbst für die Colonien Englands hat der genannte Importeur von Ungarweinen schon Bestellungen erhalten *).

Die bedeutende Herabsetzung des Einfuhrzolles auf österreichische Weine in England und dessen Gleichstellung auf Gebünde und Flaschen hat auf die Vermehrung dieser Einfuhr schon im Jahre 1866 äußerst

*) Vor kurzem gründete H. Max Greger ein Geschäftshaus in Glasgow, sowie er auch in den Provincialstädten Hauptagentien unterhält; er vermeidet es grundsätzlich, seine Weine unter den Bezeichnungen Hungarian Claret, Port u. s. w. an Mann zu bringen, von dem Gedanken ausgehend, daß jene Weine alle Eigenschaften in sich vereinen, um auf eigenen Füßen zu stehen.

günstig eingewirkt, indem in diesem Jahre im Ganzen 6800 Eimer Ungarwein (gegen 4500 Eimer des Vorjahres), wovon 20% weißer und 80% rother, nach England eingeführt wurden.

Nicht minder thätig ist der Londoner Agent des Herrn Schlumberger, F. Andres, im Interesse der Verbreitung des Vöslauer Weines. Der rothe Vöslauer Wein ähnelt den französischen Burgunder-Weinen und wird im Allgemeinen für gesunder gehalten als diese letzteren, insofern sein von Natur aus reicher Gehalt an Alkohol und Gerbesäure den Zusatz von Sprit ganz entbehrlich macht und ihn befähigt, im natürlichen Zustande ohne Nachtheil den Seetransport zu ertragen, ja selbst den Aequator zu passiren.

Es werden jedoch auch weiße Vöslauer Weine und zwar hauptsächlich moussirende (sparkling) Weine in England verkauft, welche nach Art der Champagner und Mosel-Weine präparirt werden. Diese Präparation beruht auf einer von Herrn Schlumberger an Ort und Stelle vorgenommenen rationellen Procedur, wonach der aus sorgfältig ausgelesenen Trauben gewonnene Wein in noch unausgegohrenem Zustande in Flaschen abgezogen, verkorkt und hiedurch von der sich entwickelnden Kohlensäure durchdrungen wird. Letztere Gattung, von der auch wieder verschiedene Sorten verkauft werden, ist in England ausnehmend stark gesucht. Sie führt den Namen Pearl of Vöslau oder österreichischer Champagner.*)

Von dieser Gattung hat Herr Andres selbst an Consumenten des besten franz. Champagners schon bedeutende Verkäufe erzielt und Aerzte erklären den österr. Champagner (Vöslauer Sparkling) für weinreicher und gesundheitsförderlicher, als den künstlich bereiteten französischen.

Die Anstrengungen, welche Herr Andres macht und das Geschick, womit er es versteht, die Schlumberger'schen Weine in allen Kreisen einzubürgern, sind ungeachtetet des bekannten, dem englischen Charakter innewohnenden Mißtrauens und Widerstandes gegen die Einführung von Neuerungen, namentlich im Gebiete von Lebensmitteln und Getränken von dem besten Erfolge gekrönt und wurden wiederholt in den englischen Blättern mit beredten Worten hervorgehoben.

Das Jahr 1866 zeigt zwar mit Bezug auf die Vöslauer Weine fast keine Veränderung gegen das Vorjahr, indem ungefähr 1209 Eimer (14.500 Gallonen) Vöslauer Wein im Werthe von £ 12.000 direct nach

---

*) Die Preise der Weine des Hrn. Schlumberger waren (im Zollverschlusse): Rother Vöslauer pr. Hogshead à 46 Gallonen 10 £, Goldeck 10 £, besserer 18 £, Cabinet 31 £. Weißer Vöslauer 18 £, Goldeck 25 £, Steinberg-Cabinet 31 £. Die weitaus größere Menge kömmt im Faß nach London, in Flaschen meist nur die moussirenden Weine.

England eingeführt wurden, wovon zwei Drittheile Rothwein, der Rest weiße Schaumweine waren *).

Die Ursachen hievon liegen in den außerordentlichen Verhältnissen des Jahres 1866 und zwar in der während des größten Theiles desselben herrschenden naßkalten Witterung, wodurch stets die Consumtion leichter Weine vermindert wird, — und in den kritischen Zeitverhältnissen, von welchen Oesterreich heimgesucht war, sowie in der Panique, welche den Abschluß größerer Geschäfte hemmten und erschwerten.

Herr Andres besitzt drei Weinlager in London und zwar das Hauptgeschäft im Westend, Golden Square, nebst einem großen Keller in Bond Street, und ein City-Lager in Mark Lane.

Die Privatbestellungen aus London, sowie den meisten Provinzstädten und vom Lande sind beträchtlich und mehren sich mit jedem Tage.

Herr Andres beabsichtigt im Einvernehmen mit Herrn Schlumberger auch versuchsweise vorerst kleinere Quantitäten in Flaschen über den atlantischen Ocean nach den Vereinigten Staaten zu verschiffen und von dem Erfolge dieser Sendung die Einleitung regelmäßiger Geschäftsverbindungen dahin abhängig zu machen.

Vom J. 1862 an hat Herr Andres durch 2 Jahre hindurch sich angestrengt, die Vöslauer Weine durch die etablirten Weinhändler in den Consum zu bringen; er reiste nach den besten Plätzen in England, Irland und Schottland, fand aber nirgends die nöthige Unterstützung bei den in dieser Richtung äußerst conservativen Britten.

Nach und nach gelang es jedoch, die Weine an englische Händler zu bringen, und war Herr Andres auch bemüht, dieselben durch indische Häuser nach Ost- und Westindien zu verschiffen; endlich wurden von ihm directe Verbindungen mit Brasilien, China, der afrikanischen Westküste &c. eingeleitet.

Ein großer Aufschwung im Verbrauche der Vöslauer Weine fand Anfangs 1865 statt, indem der directe Verkehr mit Privatconsumenten, deren Geschmack sich immer mehr zu Gunsten der leichten (Natur-) Weine aussprach, auch durch die Aerzte sehr erleichtert wurde, indem dieselben die heilsame Wirkung der österr. Rothweine ganz besonders hervorhoben und sie ihren Patienten empfahlen.

---

*) Unter der obigen Zahl sind blos die durch Vermittlung des Hrn. Andres in London selbst in den Consum übergegangenen Weine inbegriffen, während ungefähr ein Drittheil mehr direct von Vöslau auf englische Rechnung exportirt wurde.

Amsterdam.

(General-Consul Sieghart Auffez Ritter v. Mirnau. 27. März 1867 *.)

Nach dem Durchschnitte der letzteren Jahre läßt sich die jährliche Wein-Einfuhr nach Holland auf circa 6 Millionen Gulden und die jährliche Ausfuhr auf circa 4 Millionen veranschlagen.

Die Haupt-Einfuhr findet statt in Amsterdam, Rotterdam, Haag und Zwolle und zwar aus Frankreich, Preußen, Hamburg, Belgien, Spanien und Italien, während die Ausfuhr hauptsächlich nach Nord-Amerika, Java, Surinam, Japan, Großbritannien, Belgien, Rußland und Norwegen gerichtet ist. Der Verbrauch im Lande selbst ist im Vergleiche zur Bevölkerung nicht bedeutend, und erklärt sich dies aus dem Umstande, daß wegen des hohen Zollsatzes nur bessere und deßhalb theuere Qualitäten eingeführt werden, so daß die unteren Schichten der Bevölkerung an dem Consum nicht theilnehmen können.

Aus Oesterreich ist bisher die Wein-Einfuhr nur sehr gering; der Jahresdurchschnitt wird auf circa 35.000 Kannen (618 Eim.) größtentheils ungarischer Wein im Werthe von circa fl. 15.000 angegeben, wovon ungefähr ein Drittel im Original zum Verbrauche kommt, ein weiteres Drittel zur Vermischung mit anderen Weinen verwendet wird, und der Rest in Flaschen nach Ostindien verführt zu werden pflegt. Dieser Handel ist in den Händen einiger Agenten, welche denselben als ziemlich lohnendes Nebengewerbe betreiben. In neuester Zeit hat auch die österreichische Ex- und Import-Gesellschaft**) ihren Agenten Proben österreichischer Rothweine zur möglichen Anbahnung von Geschäften eingesendet. In solcher Geschäftsgebarung liegt freilich kaum der Beginn eines geregelten Imports aus Oesterreich; dennoch könnte sich derselbe steigern, falls größere Kräfte diesem Gegenstande ihre Aufmerksamkeit widmen wollten.

Gegenüber der herrschenden Vorliebe für französische Rothweine ist der österreichische und ungarische Rothwein in Amsterdam noch zu wenig bekannt und besteht noch immer eine Art Mißtrauen gegen die Güte und Haltbarkeit desselben; — dieses Vorurtheil dürfte am sichersten beseitigt werden durch die Zuführung guter Qualitäten in größerem Maßstabe und solider Art, allenfalls durch Eröffnung von Verkaufs-Localen in Amsterdam und Rotterdam vorläufig im Detail pr. Flaschen. Später würde sich wol auch ein stärkerer überseeischer Export von Amsterdam und Rotterdam aus entwickeln.

Um die Einfuhr von größeren Quantitäten zu erleichtern, besteht in Amsterdam die Einrichtung, daß gegen einen mäßigen Lagerzins, nebst

*) Siehe auch „Austria" Nr. 3, 1867.

**) Dieselbe hat übrigens im April 1868 das Vergleichsverfahren angesagt.

dem Rechte zur zollfreien Durchfuhr, sämmtliche Operationen der Keller-Wirthschaft, Umfüllung in Flaschen, Entnehmung zum Consum gegen Zollentrichtung ꝛc. besorgt werden können.

Um den österreichischen und ungarischen Weinen einen größeren Absatz zu verschaffen, müßten ihre Preise billiger als die der französischen sein. Als Anhaltspunkt möge dienen, daß für einen Anker (44 Flaschen) gewöhnlichen guten französischen Tischweines inclusive Zoll circa 35 bis 45 Gulden holl. (29·75—38·25 G.) bezalt werden.

Weinhandel Hollands 1866.

Einfuhr.

In Gebünden 182.750 Vaten**) (323,010.5 Eim.), davon zum Verbrauche 54.680 Vaten (96,647 Eimer.)

In Flaschen 26,380 Vaten (46,626·5 Eim.), davon zum Verbrauche 3.860 Vaten (6,822·5 Eimer.)

Zusammen 209.130 Vaten (369.637 Eim.), davon zum Verbrauche 58.540 Vaten (103 469·5 Eim.)

und zwar in Gebünden:

aus Preußen	74.740 Vaten
„ Belgien	9.500 „
„ England	3.020 „
„ Frankreich	81.310 „
„ Spanien	8.260 „
„ Hamburg	3.340 „
Andere Provenienzen	2.580 „
Zusammen	182.750 Vaten

in Flaschen

aus Preußen	21.000 Vaten
„ Belgien	600 „
„ Frankreich	4.010 „
Uebrige Provenienzen	770 „
Zusammen	26,380 Vaten

Ausfuhr

in Gebünden	93.060 Vaten	(164,483·5 Eim.)
in Flaschen	28.760 „	(50,833·0 „
Zusammen	121.820 Vaten	(215,316·5 „

---

*) Das k. k. General-Consulat legte Preis-Courante der renommirten Amsterdamer Weinfirmen von Berkhoff Moltzer u. Comp. (Prinsengracht bei der Spiegelstraße Nr. 543), von Bicker u. Modderman (Herrengracht Nr. 17) und von van Oostveen u. Comp. (Prinsengracht Nr. 448) vor, bei welchen der Zoll in den angesetzten Preisen nicht inbegriffen ist, sondern abgesondert entrichtet werden muß. Außer Tokayer, welcher ohne Zoll mit 3—3·50 holl. G. (2·55—2·98 G.) per Flasche bei Berkhoff Moltzer und Comp. und bei van Oostveen u. Comp. angesetzt ist, erscheint österr. Wein nur im Preis-Courante von Bicker und Modderman und zwar ungarischer Wein mit 20—30 G. holl. per Anker (17—25·50 G.).

**) 1 Vat = 1 Hectoliter = 70·7 ö. Maß.

und zwar in Gebünden			in Flaschen		
nach	Preußen	15.400 Baten	nach	Preußen	690 Baten
„	Belgien	4.330 „	„	England	16.550 „
„	England	12.940 „	„	Frankreich	330 „
„	Frankreich	370 „	„	Hamburg	260 „
„	Hamburg	5.090 „	„	Java	5.940 „
„	Java	2.790 „	„	Amerika	2.870 „
„	Amerika	46.830 „	„	Japan	100 „
Uebrige Provenienzen		5.310 „	Uebrige Provenienzen		2.020 „
	Zusammen	93.060 Baten		Zusammen	28.760 Baten

Rotterdam.

(Consul W. C. Rehm. 10. März 1867.)

Es wurden im Jahre 1866 in Rotterdam eingeführt
104.170 Fässer*) Wein in Fässern
21.220 „ „ in Flaschen
und zwar hauptsächlich aus Preußen, Frankreich, Hamburg, Belgien; hievon 14.290 Fässer in Fässern und 820 Fässer in Flaschen, zum eigenen Consum.

Zur Durchfuhr und Ausfuhr gelangten 66.270 Fässer in Fässern und 21.060 Fässer in Flaschen hauptsächlich nach England, Java und Amerika.

Die französischen Weine sind hiebei am meisten betheiligt und ist man, wie es scheint, an den Geschmack dieser Art Weine so gewöhnt, daß nur niedrige Preise Veranlassung geben könnten, Weinen aus anderen Ländern Eingang zu verschaffen. Oesterreichische und ungarische Weine sind nur wenig, beinahe gar nicht in Verbrauch, und haben auch frühere Sendungen keine günstigen Resultate erzielt; nur bei der vor einigen Jahren in Frankreich herrschenden Traubenkrankheit, welche eine Erhöhung der französischen Weinpreise zur Folge hatte, sind ungarische Weine zur Mischung mit Vortheil verwendet worden.

Wiederholte Versuche, um den österreichischen und ungarischen Weinen Eingang zu verschaffen, könnten allenfalls gemacht werden, nur müßten die Preise sich niedriger stellen, als die der französischen Weine, da diese bei gleichen Preisen mehr beliebt sind; auch müßten Sorten gewählt werden, die den Bordeauxweinen an Geschmack am nächsten kommen.

Bei einem derartigen Versuche wären zuerst nur ganz kleine Sendungen oder noch besser Proben anzurathen.

*) Das Faß gerechnet zu 100 Litres.

Cöln.

(General-Consul Ed. Freiherr v. Oppenheim *).

Der Weinhandel in Cöln war 1866 nicht sehr lebhaft. Hauptsächlich war die Versendung von weißen Weinen nach Holland, Belgien und England in Folge der dort herrschenden Choleraepidemie erheblich geringer.

Aus demselben Grunde war der Consum im Inlande schwächer, dagegen rother inländischer Wein und Bordeaux begehrt. Am lebhaftesten war das Geschäft in 1865er Weinen. Die Preise stellten sich per Fuder für geringe Weine auf 130—150 Thlr. (13·36—15·41 G. per ö. Eimer), gute Mittelweine 160—190 Thlr. (16·44—19·52 G. per ö. Eimer), feine Mittelweine 200—400 Thlr. (20·54—41 G per ö. Eimer). 1866er Weine kamen wenig in Handel, weil dieselben zum Abstich nicht reif waren.

Für Unter-Moseler wurde 40 — 50 Thlr. (4·12 — 5·13 G. per Eimer), Ober-Moseler 60—85 Thlr. (6·16—8·74 G. per Eimer), Nahewein 85—150 Thlr. (8·74—15·41 G. per Eimer) ohne Faß bezalt.

Die Schaumwein-Fabrikation in der Rheinprovinz erlitt keine Veränderung, ein Beweis, daß diese Weine mit den französischen Fabrikaten concurriren können. Die Coblenzer Erzeugnisse finden größtentheils in England lohnenden Absatz, wo insbesondere die Moselweine sehr geschätzt sind.

Durch die Herabsetzung des Eingangszolles von 6 auf 4 Thlr. per Centner hat sich die Einfuhr französischer Roth- und Schaumweine bedeutend vermehrt. Beispielsweise betrug dieselbe seit dem Inslebentreten des Handelsvertrages beim Zollamte in Saarbrücken im zweiten Halbjahre 1865 2.225 Ctr., im Jahre 1866 3.737 Ctr., während sie im ersten Halbjahre 1865 nur 271 Ctr. erreicht hatte.

Desgleichen wurden beim Zollamte zu Aachen pro 1864 3.251 Ctr. mit 6 Thlr. per Ctr. = 19.506 Thlr., pro 1866 6.370 Ctr. mit 4 Thlr. per Ctr. = 25.480 Thlr. verzollt. Die Ermäßigung des Einfuhrzolles hat also eine Mehreinnahme zur Folge gehabt.

Genf.

(Consul A. Schaeck. 14. April 1867.)

Die Schweiz dürfte mit ihrer bedeutenden Importation und dem niedrigen Eingangszolle den österreichischen, ungarischen und dalmatiner Weinen einen sicheren Absatzmarkt bieten.

---

*) Diese Angaben sind aus dem in der „Austria“ 1868 enthaltenen Informationsberichte dieses General-Consulates entnommen.

Ueber die Aufnahme, welche die österreichischen Weine bei der in Cöln 1865 abgehaltenen internationalen landw. Ausstellung gefunden, siehe den Bericht über die Ausstellungen in Stettin, Frankfurt und Cöln, Wien, Gerold, 1866 und die österreichische „Revue“ 6. Band, 1865.

Die Concurrenz der französischen Weine, welche der österreichische Handel in Genf hauptsächlich antreffen wird, ist durchaus nicht unüberwindbar, da dieselben, mit Ausnahme der ganz feinen Sorten, geringer in Qualität und höher im Preise sind.

Nach einer im Jahre 1858 von den verschiedenen Cantonen vorgenommenen Untersuchung stellte sich heraus, daß in der Schweiz 77.000 Jucharte*) (48.510 österr. Joch) mit Reben angepflanzt waren, welche einen durchschnittlichen Ertrag von 9 Saum**) per Juchart (137·8 Eimer per ö. Joch), im Ganzen 693.000 Saum (16,510.850 Eimer) im Durchschnitt per Jahr lieferten. Die Weincultur hat seit diesem Jahrgange in der deutschen Schweiz ab-, in den Cantonen der französischen Schweiz zugenommen und beschränkt sich auf Sorten, die im Lande verbraucht und nur in äußerst geringen Quantitäten, ungefähr 6.000 Centner und zwar Yvorne, La Côte und einige Tessiner Weine ausgeführt werden.

Die Einfuhr von Wein in Fässern betrug im Jahre 1865 nahezu 1,000.000 Centner (circa 882.500 Eimer), von welchen auf den Canton Genf 307.200 Centner (273.550 Eimer) kamen, und von welchen man ziemlich sicher annehmen darf, daß ⅔ in Genf consumirt wurden. Außerdem wurden in demselben Jahre 3.853 Centner Wein in Flaschen eingeführt, wovon wieder auf Genf 1.325 Centner kommen, was also ohne die bedeutenden Quantitäten des dort gebauten und vom Canton Waadt eingeführten Weines auf einen Verbrauch ausländischer Weine von circa 100.600 Hectolitres (circa 177.600 Eimer) schließen läßt — eine Quantität, die für eine Stadt wie Genf außerordentlich groß ist.

Die Einfuhr fremder Weine ist in der Schweiz seit Jahren im Zunehmen und hat sich während der letzten 20 Jahre verdoppelt.

Die hauptsächlichsten bis jetzt von Frankreich eingeführten Weine sind für den gewöhnlichen Gebrauch jene des Rhônethales, die jetzt loco Genf mit 16 Franken per Setier***) (6·73 G. per Eimer) bezalt werden, sodann Macon zu 20 Frcs. (8·42 G. per Eimer), Beaujolais zu 30 bis 40 Frcs. (12·63 — 16·48 G. per Eimer), sowie die süd-französischen Weine, wie Montagne, Langtade, St. George 2c., die 25 — 30 Frcs. per Setier (10·52 — 12·63 G. per Eimer) zu stehen kommen. (Alle diese Sorten vom Jahre 1866). Die älteren Sorten stellen sich viel höher. Die in den Cantonen Genf und Waadt gebauten Weine, welche nach der Ernte von 1865 11 — 12 Frcs. (4·62 — 5·06 G. per Eimer) kosteten, werden jetzt mit 18 — 20 Frcs. (7·58 — 8·42 G. per Eimer) bezalt. In fast gleichem Verhältnisse stellen sich die französischen Weine, so daß für

---

*) Die Juchart = 0·63 öst. J.
**) 1 Saum = 150 Liter = 953·1 öst. Maß.
***) 1 Setier = 54 Litres = 38 Maß.

einen guten, abgelagerten Tischwein immerhin 30 Frcs. per Setier (12·63 G. per Eimer) bezalt werden.

Die besseren französischen Producte, wie feine Bordeaux, Burgunder &c., haben sehr hohe Preise. So wurden per Tonne*) bezalt im Jahre 1862:

Lafitte, Latour und Margaux	mit	4.000	Frcs.	(99	G. per Eimer)	
Larose	„	3.600	„	(89·44	„ „	)
Gevrey, St. Estephe, Fleury	„	2.000	„	(49·50	„ „	)
Die Weine 4. Classe	„	1.800	„	(44·72	„ „	)
„ „ 5. „	„	1.500	„	(37·28	„ „	)
Bourgeois bester Lage	„	1.200	„	(29·81	„ „	)

Die Weingeschäfte machen sich mit Frankreich auf 3, 4 bis 6 monatliche Zalungen mittelst gelieferter Tratten.

Die gewöhnlichen Sorten französischer Weine kommen in Genf in Gebünden von 540 und 270 Litres (9½ und 4¾ Eimer) in den Handel. Diese Gefäße werden auf Unkosten des Käufers dem Weinlieferanten zurückgestellt. Die feinen Bordeauxweine kommen in Barriques von 228 und 114 Litres (4 und 2 Eimer) in Doppelgefäßen zum Verkaufe und ist bei diesen Weinsorten das Gefäß in dem Verkaufspreise einbegriffen.

Auch Deutschland führt Wein nach der Schweiz ein und zwar hauptsächlich außer den feinen Rheinweinen, die in allen Cantonen gehen, noch badische Weine, vorzüglich Markgräfler und Affenthaler, die in bedeutender Quantität in den Cantonen Basel und Thurgau consumirt werden.

Auch etwas Veltliner aus Italien wird von den Cantonen Graubündten und Zürich eingeführt.

Der eidgenössische Zoll beträgt 1·50 Frc. (0·60 G.) per Centner brutto für Wein in Fässern, und 3·50 Frcs. (1·40 G.) für Wein in Flaschen. Für letzteren betrug der Zoll früher 15 Frcs., ist aber auf obigen Betrag herabgesetzt und dadurch die Einfuhr von feinen Flaschenweinen erleichtert worden. Für die aus Oesterreich nach der Schweiz kommenden Weine in Flaschen beträgt der Eingangszoll 15 Frcs. per Centner (6 G.); es ist jedoch die Herabsetzung desselben auf 3·50 Frcs. (1·40 G.) zu gewärtigen.

Die Francaturpreise des Speditions- und Commissionsgeschäftes „Martin Spenglin und Comp." in Lindau stellen den Transport von Wein frei ab von dem Bahnhofe in Wien nach Genf mit fl. 3·51 Silber, nach Zürich mit fl. 2·05, nach Bern mit fl. 3·16 per Centner. Assecuranz, Reparatur, Briefporto und Eingangszoll werden extra berechnet.

---

*) 1 Tonne = 912 Litres = 16 Eimer.

Die Assecuranzprämie beträgt für eine Reise bis zu 7 Tagen 0·03 G. per fl. 100 Werth und für je weitere 7 Tage 0·01 G. Die Lieferungszeit von Lindau nach Genf beträgt 8 — 9 Tage, von Lindau nach Zürich 2 Tage, und nach Bern 5 — 6 Tage.

Die internationale Transport-Agentur in Genf berechnet die Frachtkosten ab Bahnhof Wien bis Genf mit 6·11 Frcs. (2·45 G.) den Centner für Wein in Fässern und mit 8·48 Frcs. (3·40 G.) für Wein in Flaschen (verpackt in Körben oder Kisten).

Für den österreichischen Weinhandel würde es am besten sein, wenn die Weinzüchter, wie in Frankreich, Gesellschaften bildeten, auf diese Weise eine gewisse Collection von Producten repräsentirten und Reisende nach Genf sendeten, oder was wol noch zweckmäßiger sein dürfte, sich durch vertrauenswürdige Schweizer Agenten vertreten ließen, welche, beider Sprachen mächtig, auch die localen Verhältnisse besser zu würdigen wüßten. Auch müßte mit allen möglichen Mitteln dahin gearbeitet werden, daß der an Ort und Stelle so billige Wein durch hohe Frachtsätze nicht zu sehr vertheuert werde.

Die wenigen, bis jetzt im Kleinen angestellten Versuche, österreichische und ungarische Weine in Genf abzusetzen, sind als gelungen zu betrachten, und muß es der Initiative und dem Unternehmungsgeiste der österreichischen Weinhändler überlassen bleiben, die Schweiz, welche für den Weinhandel einen guten Markt bietet, mit Umsicht und guter Waare auszubeuten, wie es Frankreich seit Jahren mit bestem Erfolge unternommen hat.

Man müßte mit exquisiter Waare debutiren; denn der Ruf, welcher den ungarischen und österreichischen Weinen geschaffen werden muß, wäre bei nicht untadelhafter Lieferung auf das Spiel gesetzt.

Die Sendungen, hauptsächlich der besseren Sorten, sollten in Doppelfässern stattfinden, die betreffenden Flaschenetiquetten beigepackt und Beides in den ausgeworfenen Preisen mit einbegriffen sein.

Den Abnehmern müßte ein 3 bis 4monatlicher Credit zugestanden werden.

Ungarische Rothweine sind in der deutschen Schweiz seit einigen Jahren in den billigen Sorten bekannt; dort, wie in der französischen Schweiz, wäre bei einiger Thätigkeit dauernder Absatz zu erzielen.

Villanyer, Steinbrucher, Bakatorer, Klosterneuburger, Vöslauer, Somlauer, Carlowitzer, Ofner, Erlauer, Burter, Meneścher und vielleicht noch andere österreichische und ungarische Weinsorten könnten in der Schweiz auf Abnahme rechnen.

Hamburg.

(General-Consul C. F. L. Ritter v. Westenholz. 2. März 1867.)

In Hamburg wären es hauptsächlich die leichteren Ungarweine, als Ofner, Szegszarder u. s. w., welche im Stande wären, die beliebten minderen französischen Weine zu verdrängen.

Bereits vor beinahe einem Jahrzehent ist ein Versuch mit solchen ungarischen Weinen in Hamburg in größerem Maßstabe mit ganz befriedigendem Resultate gemacht worden, wobei jedoch der doppelte Umstand ausschlaggebend mitwirkte, daß damals gerade diese Weine in Ungarn ungewöhnlich billig waren, dagegen die südfranzösischen Sorten, wie Languedoc, Cette u. s. w. außergewöhnlich hoch im Preise standen.

Bei dem Versuche, den Geschmack einer Bevölkerung auf eine andere Sorte von Weinen, als die, woran sie gewöhnt ist, zu lenken, ist es jedoch unerläßlich, daß sowol Händler als Consumenten ihren ziffermäßigen Vortheil dabei finden, und dies dürfte bei Ungarweinen nicht so leicht wieder der Fall sein, wenn nicht die beiden entgegengesetzten Preisconjuncturen in Frankreich und in Ungarn zugleich Platz greifen.

Außer dem Umstande, daß die Fässer in Ungarn wesentlich größer sind, als man es an den französischen gewöhnt ist, treten den Ungarweinen zur Bildung einer Concurrenz gegen die letzteren noch die beiden Umstände besonders störend in den Weg, daß in Bordeaux die Weinpreise inclusive Gebünde gestellt werden, in Ungarn jedoch letztere von dem Käufer noch extra bezalt werden müssen, so wie, daß die Fracht von Pest nach Hamburg diejenige zur See von Bordeaux sehr bedeutend übersteigt.

Bergen.

(Consul Woller Dunkert Krohn. 22. November 1867.)

Oesterreichische Weine sind bereits seit mehreren Jahren in Bergen im Handel. Ungarische Weinhändler sind durch Agenten vertreten, und die Waare findet, wie verlautet, immer größere Beachtung.

Ueber die Größe des Imports war es unmöglich, Details zu erhalten. Der österreichische Wein wird über Hamburg nach Bergen spedirt, denselben Weg nehmen auch die Weine anderer Länder. Da der Zoll für Wein aller Länder der gleiche ist, lassen sich vom Zollamte keine Aufklärungen erhalten.

Besondere Vorkehrungen zur Förderung des Absatzes sind nicht nöthig, denn die österreichischen Weinhändler werden sich mit jenen in Bergen gewiß auf solchen Fuß stellen, welcher der Erweiterung der Geschäfte nach den obwaltenden Verhältnissen entspricht.

Christiania.

(Consul Peter Petersen. 4. April 1867.)

Nach Norwegen*) wurde Wein importirt:

1865 in Fässern 1,629.057 Pfd.**), in Flaschen 58.722 Pfd.
1866 „ „ 2,086.772 „ „ „ 76.402 „
[1867 (die ersten 10 Monate) 1,402.800 Pfd. („Austria").]

Der Verbrauch von Wein ist demnach nicht sehr bedeutend und wird dieser Artikel selbstverständlich vorzugsweise aus den weinproducirenden Ländern bezogen, nach welchen norwegische Producte exportirt werden; namentlich also von Frankreich, von wo bei dem sehr lebhaften Schifffahrtsverkehre mit Norwegen häufig Gelegenheit zu einer bedeutend billigeren Versendung von Waaren sich bietet, als dies aus anderen Ländern möglich wäre.

Der größte Theil des in Christiania consumirten Weines kommt von Bordeaux; besonders beliebt sind alle Sorten Rothweine. In den letzteren Jahren importirte man zwar auch Wein aus Ungarn, doch wird derselbe durch den langen Fluß- und Landtransport nach den Seehäfen unverhältnißmäßig vertheuert. Außerdem scheint man der Meinung zu sein, daß die ungarischen, insbesondere die weißen Weine durch den Transport an Güte verlieren.

Die für die Verbreitung der ungarischen Weine in Norwegen wichtigste Aufgabe scheint die zu sein, daß man in Oesterreich für einen leichter zu bewerkstelligenden und billigeren Transport nach der See sorge.

Das ungarische Product wird in anderen Ländern an größeren Plätzen, welche keinen Wein produciren, wesentlich zur Mischung mit Bordeauxweinen gebraucht. Da man sich in Norwegen mit solchen Mischungen entweder gar nicht oder nur in einem äußerst geringen Maßstabe abgibt, so würde man schon aus diesem Grunde auf einen bedeutenden Absatz nicht rechnen dürfen. Dagegen würden die geringeren

*) An Wein und Branntwein betrug die directe Einfuhr nach Norwegen aus Frankreich:

	Wein		Branntwein u. Spiritus in Fässern	
	in Fässern	in Flaschen	über 88%	unter 88%
	Centner		Centner	
1863	4432	407	11	3433
1864	4408	230	15	3660
1865	3982	537	97	4468
1866	7804	577	102	7124

(„Austria" Nr. 15, ex 1868)

**) 125 Pfd. = 1 Eimer.

Weinsorten, wie solche zur Zeit im Handel vorkommen, vorausgesetzt, daß sie billiger wären, ganz guten Absatz finden.

Die in letzterer Zeit von Weinhäusern in Ungarn gemachten Anstrengungen, um ihre Producte auch in Norwegen bekannt zu machen, sind nicht ganz ohne Erfolg geblieben, und so dürfte denn auch die gegen ungarische Weine herrschende Abneigung allmälig schwinden.

Stockholm *).

(General-Consul Carl Benediks. 27. März 1867.)

Die Hauptursache der dem Absatze österreichischer Weine entgegentretenden Schwierigkeiten ist darin zu suchen, daß diese Weine das nördliche Klima nicht zu vertragen scheinen. Die ältesten und angesehensten Weinhändler in Stockholm versicherten wiederholt und sogar noch in letzterer Zeit, als die französischen Weine hoch im Preise standen, mit entsprechenden österreichischen neue Versuche gemacht zu haben, die aber wiederum Verlust bringend waren, weil sich die Weine nicht halten wollen. Die Herren J. Römer und Sohn in Wien haben schon seit mehreren Jahren ein Depôt-Lager von ausschließlich österreichischen Weinen in Stockholm.

Als die respectabelsten Weinhändler und Weinagenten in Stockholm müssen folgende Firmen bezeichnet werden:

J. Cederlund's Söhne; J. D. Grönstedt; Norlund und Comp.; W. Reuchner und J. E. Björck; Henrik Cantzler, Agent; Th. Sack, Agent; G. Unman, Agent.

Privatmittheilungen und zwar den Verbindungen des Gesellschaftsmitgliedes Herrn Dr. Ludwig Schlager in Wien mit Herrn Dr. Eduard Preumayr in Stockholm verdanken wir noch folgende Angaben über den Weinhandel in Schweden.

Für Weine wurde im Jahre 1865 der Zoll von 14 Oere pr. Pfund (schwed.) für Wein im Faß und 1 Reichsth. 75 Oere pr. Pfund und 55 Oere pr. Kanne in Flaschen auf 7 Oere pr. Pfund und 55 Oere pr. Kanne herabgesetzt für den Fall, daß dieselben nicht über 21% Alcohol enthalten.

Für Weintrauben-Branntwein, der früher einem Zolle von 45 Oer-pr. Pfund Alcohol oder 1 Rth. 10 Oere für die Kanne mit 50% Alcohoe

*) 1 schwed. Reichsthaler = 100 Oere = 0·58 G. Die Einheit des Hohlmaßes ist in Schweden der Kubikfuß à 10 Kannen, welche 100 Kubikzoll enthält. Die Kanne wird nach einer noch älteren Bestimmung eingetheilt in 2 Stop, 4 Halfstop, 8 Quarter und 32 Jumfrur. 100 Kannen = 216·72 Litres oder 228·58 preuß. Quart = 3·8 öst. Eimer.

unterlag, wurde durch den französisch-schwedischen Handels-Vertrag bestimmt, daß für dergleichen Waare, wenn in Frankreich producirt und zur See direct nach Stockholm eingeführt, pr. Kanne von 50% Alcoholgehalt ein Zoll von nur 75 Oere im Faß, und 90 Oere in Flaschen erlegt werden soll. — An Quaigebühr sind 12½ Oere pr. 60 Pfund zu zalen. Zur Verzollung wurden Weine von allen Gattungen angemeldet und zwar:

Im Jahre 1864		1865
3,101.888	Pfunde	3,274.481
63.998	Kannen	75.743

Von Cognac und anderen Fruchtweinen:

279.012	Pfund Alcohol	293.568
Rum:		
547.946	"	603.502
Arrac:		
1,051.279	"	1,232.035
Genever:		
5.766	"	9.126

Nur eine sehr kleine Menge Wein kommt aus Oesterreich, im Jahre 1865 z. B. nur 644 schwed. Pfund im Faß, dagegen ist Frankreich beim Weinhandel in Schweden am meisten betheiligt.

Die gangbarsten Weine in Schweden sind: Champagner, Bordeaux, Port und Sherry. Im Allgemeinen wird mehr rother, als weißer Wein getrunken. Der Alcoholgehalt variirt zwischen 6—25%. Weine über 21% Alcohol zalen doppelten Zoll, die französischen, rheinischen, ungarischen und italienischen Weine haben gewöhnlich unter 21%; spanische und portugiesische über 21%.

Als der Mittelpreis der gangbarsten Weine kann 1½ bis 2 Rth. pr. Flasche (Bouteille) oder 300 Rth. pr. Faß à 60 Kannen angesehen werden. Der Preis derselben schwankt von 1 bis 6 Rth. und darüber pr. Bouteille oder von 120 bis 800 Rth. pr. Faß.

Der Weinhandel wird in Schweden von Händlern betrieben, die eigene Keller haben, in welchen der Wein verwahrt und behandelt wird. Man bestellt nur fertige, reife und gelagerte Weine.

Die bedeutendsten Firmen sind:

In Stockholm:

J. Cederlund's Söhne; S. L. Lundsberg und Comp.; Cetherström und C.; J. D. Grönstedt; Högstedt und Comp.; Reuchner und J. E. Björck; — Norlund und Comp.

In Göteborg:

Billgirst und Comp.; H. C. Koch und Comp.; Alfred Evers; Brodelins und Akerman; Boÿe und Hjort; C. E. Dahlgren und Comp.

In Norrköping:

S. J. Tesdorph; F. H. Tesdorph; Joh. Ljungborg; C. G. Westergren.

In Gefle:

S. F. Zetterström; A. W. Nordström's Erben; F. A. Forßlund.

Es ist wenig Aussicht vorhanden, den Branntwein durch billige, stärkere Weinsorten zu verdrängen. Vor circa 10 Jahren machte man hiemit einen Versuch und verschrieb billige ungarische Weine; es gelang aber ungeachtet der niedrigen Preise durchaus nicht, eine allgemeinere Consumtion hervorzubringen. Nach Angaben der Branntweins-Controlls-behörde erreichte die Erzeugung von Branntwein in Schweden und Norwegen in den Jahren 1862 und 1864 über 14 Millionen, und in den Jahren 1863 und 1865 über 16 Millionen Kannen.

Oesterreichische oder ungarische Weine dürften einen größeren, allgemeinen Absatz in Schweden nicht finden. Als Beweis diene die Firma Römer und Sohn in Wien, welche Ungarweine einzuführen versucht. Römer's Weine stehen in gutem Rufe, doch ist der Erfolg noch immer kein bedeutender zu nennen. 1 Flasche Szegszarder wird mit 1 Rth. schwed. bezalt, wogegen eine Flasche guter Beaune $1\frac{1}{2}$ Thlr. kostet. Das größte Weingeschäft Stockholm's, Cederlund's Söhne, ist der Ansicht, daß österreichische Weine in größerer Ausdehnung in Schweden keinen Absatz finden werden.

Kopenhagen.

(General-Consul Moriz Salamonsen. 30. Mai 1867.)

Die gewöhnlichen österreichischen Weine gehören in Dänemark nicht zu den beliebten, weshalb der Consum derselben sehr klein und im Vergleich mit anderen Weinsorten verschwindend ist.

Es sind wol nach Kopenhagen und nach den Provinzen Agenten österreichischer Weinhäuser gesendet worden, namentlich von Ignaz Flandorffer in Oedenburg und wurde durch ihre Hamburger Agenten und durch Uebermittlung von Preis-Couranten und Börseberichten über österreichische Weine viel Mühe verwendet, um diesem Producte Eingang zu verschaffen. Der Verbrauch von Kopenhagen beschränkt sich auf rothen Bordeaux und südfranzösische Weine; von weißen Weinen werden nur kleine Quantitäten, meistens Rheinweine consumirt.

Von den sehr billigen österreichischen Weinsorten wird zwar von den kleineren Weinhändlern in Kopenhagen Etwas, namentlich zum Verschnitt mit andern weißen Weinen bezogen, und wird daraus ein bei den Bauern beliebter, sogenannter „alt-französischer" Wein erzeugt; doch hat auch dieser Consum in den letzten Jahren abgenommen.

Ein ungarischer Kaufmann, der sich ausschließlich mit dem Verkaufe österreichischer Weine in Kopenhagen befaßt, erzielt nur geringen Absatz.

Eine Ursache, daß die österreichischen Weine keinen Anklang finden, ist gewiß auch in den klimatischen Verhältnissen zu suchen; — die wechselnde Temperatur ist der Entwicklung der Weine sehr hinderlich und es finden sich zur Conservirung derartiger zarter Weine — so auch z. B. der Burgunder — nur wenige gute Keller.

Nur wenn die französische Weinlese mißlingen sollte, und die Preise wesentlich über das Normale steigen würden, wäre es möglich, daß die österreichischen Weine durch ihre Billigkeit in Concurrenz mit den französischen treten könnten.

Danzig.

(Consul Cyprian v. Kuksz. 31. März 1867.)

Zur Uebersicht über den Weinhandel in Danzig werden nachstehende Tabellen dienen:

Die Einfuhr von Wein nach Danzig betrug

	1861	1862	1863	1864	1865	1866	Durchschnitt von 6 Jahren
	Centner						
Seewärts . . .	11.851	16.357	14.342	7.493	22.340	16.750	14.855
Landwärts . . .	467	587	1.020	1.255	681	3.298	1.218
Zusammen .	12.318	16.944	15.362	8.748	23.021	20.048	16.073
Darunter von Frankreich . . .	8.869	13.203	11.629	5.544	18.548	12.934	11.788
Von allen anderen Staaten, inclus. vom Rhein und von der Mosel .	3.449	3.741	3.733	3.204	4.473	7.114	4.286

Bei der Gesammteinfuhr kommen also durchschnittlich $^3/_4$ auf Frankreich und nur $^1/_4$ auf die übrigen Wein producirenden Staaten, wie Preußen, Oesterreich, Spanien, Portugal, Italien, das Cap 2c.

Von der obigen Gesammt-Einfuhr

	1861	1862	1863	1864	1865	1866	Durchschnitt von 6 Jahren
	Centner						
gingen transito nach Polen	8.204	11.018	6.345	4.871	14.811	12.723	9.662
Reine Loco-Einfuhr	4.114	5.926	9.017	3.877	8.210	7.325	6.411
Hiervon zum Consum verzollt . .	2.677	4.256	5.121	3.478	5.795	4.028	4.226
Unversteuert blieben	1.437	1.670	3.896	399	2.415	3.297	2.185

[Darunter auch die zollfreien Rhein- und Mosel-Weine.]

Bei dem Haupt-Steueramte in Danzig wurden folgende ausländische Weine zur Verzollung gestellt und registrirt:

	1861	1862	1863	1864	1865	1866	Durchschnitt von 6 Jahren
	Centner						
Franz. in Fässern .	1.868	3.115	3.942	2.569	4.364	2.576	3.073
„ Champagner	616	663	565	430	770	780	637
Oesterr. (ungar.) Weine	25	197	265	253	306	421	245
Süd- und Capweine	168	281	349	226	355	251	271
Hierzu die verzehrten zollfreien Mosel- u. Rheinweine .	660	1.107	453	649	1.457	1.951	1.044
Total-Weinconsum	3.337	5.363	5.574	4.127	7.252	5.979	5.270

An diesem Weinverbrauch in Danzig waren betheiligt: die französischen Weine mit 70%, die Rhein- und Mosel-Weine mit 14%, die Ungarweine mit 8%, dann die spanischen, portugiesischen, italienischen und Capweine insgesammt auch mit 8%.

Der bei weitem größte Theil des Wein-Consums in Danzig besteht also aus französischen, insbesondere aber rothen Bordeaux-Weinen, welche dem großen Publikum vortrefflich munden und per Flasche 10—15 Sgr. kosten.

Diesen seit lange her errungenen Vorsprung wissen die französischen Weinhändler sorgfältigst zu behaupten, indem sie den Danziger Wein-

händlern stets große Vortheile durch sehr ausgedehnten Credit gewähren, und zwar auf ein ganzes Jahr ohne Zinsen und auf längere Zeit gegen bequeme Abzalungen mit 5%. — Das Vertrauen, welches alte und gut renommirte Weinhandlungen bei den französischen Weinhäusern genießen, ist so groß, daß bei eintretenden Conjuncturen die Danziger Weinhändler jeden großen Ankauf eingehen dürfen, selbst wenn dieser ihre Kräfte weit übersteigt, denn die durch eine lange Reihe von Jahren erprobte Toleranz der französischen Creditoren schützt sie gegen jede Calamität.

Ein zweiter erheblicher Vortheil erwächst den Danziger Weinhändlern bei französischen Weinen dadurch, daß sie dieselben nicht flaschenweise kommen lassen, sondern nur ganz junge Weine in Fässern aus Frankreich einführen, solche auf den Lagern selbst pflegen, behandeln und zur Reife erziehen, dafür aber auch Lohn, Gewinn und Zinsen, welche sonst französischen Händlern zufallen würden, selbst genießen. Hiedurch werden die Danziger Weinhändler nach etlichen Jahren in den Stand gesetzt, den Preis für reife und mundgerechte Weine genau so zu stellen, wie in Bordeaux selbst, und zwar inclusive der Steuern.

Ferner genießen die Weinhändler bei großem Wein-Import von mehr als 100 Centnern einen Zollrabatt von 20%. Da nun die französischen Weine nur in großen Quantitäten bestellt werden, so gewinnen die Weinhändler den gesetzlich vergönnten Rabatt, während andere Weine, welche wegen des schwachen Consums nur in kleinen Posten bezogen werden, mit vollem Zoll versteuert werden müssen.

Es ist daher selbstverständlich, daß die Danziger Weinhändler den französischen Weinen, welche ihnen so viele und große Vortheile einbringen, ihre besondere Aufmerksamkeit und alle ihre Kräfte widmen, um deren möglichst großen Absatz zu erzielen.

Bei einer solchen Bevorzugung der französischen Weine können selbst Rhein- oder Mosel-Weine, obgleich sie als inländisches Gewächs zollfrei sind, — während französische Weine 4 Thaler pr. Zentner Eingangs-Zoll zalen, — nur mühsam ihr Dasein fristen, denn der Verbrauch der Rhein- und Mosel-Weine beträgt kaum $^1/_5$ des Consums von französischen Weinen.

In einem noch viel größeren Nachtheile befinden sich die österreichischen Weine, deren Absatz obendrein durch die hohe Bahnfracht erschwert wird, welche von Wien nach Danzig über 2 Thaler pr. Zentner beträgt, während die Seefracht für Rhein- und Bordeaux-Weine blos 11 Sgr. pro Zentner, also nur $^1/_6$ der ersteren kostet.

Demnach wurden schon öfter Versuche mit geringeren österreichischen Weinen gemacht, die aber ganz mißlungen sind, weil vorerst diese Weine die theuere Fracht nicht tragen können; ferner, weil sie in Danzig wenig Liebhaber finden, und vorzüglich, weil die Danziger Weinhändler

dabei nicht solchen Gewinn ernten, um diese Weine mit Eifer in Schutz zu nehmen.

Es werden daher nur gute, mittel oder feine Ungarweine, welche die hohe Fracht aushalten können, eingeführt, aber verhältnißmäßig in so geringer Quantität, daß den Weinhändlern der Zollrabatt von 20% verloren geht.

Diese mittel und feinen Ungarweine sind in Danzig ungemein hochgeschätzt, vorzüglich als Dessert-Weine; für den täglichen Gebrauch des großen Publikums sind sie zu theuer, da der billigste Verkaufspreis mit 25 bis 30 Sgr. (d. i. 1·25 — 1·50 G. in Silber) beträgt.

Verwöhnt durch die außerordentlichen Concessionen französischer Weinhändler, klagen die Danziger Händler über das fehlende Entgegenkommen von Seite der österreichischen Häuser, insbesondere über deren Engherzigkeit bei Creditbewilligungen. Die Folgen hievon offenbaren sich in der Kälte, mit der die Weinhändler den österreichischen Weinen begegnen.

Um den österreichischen Weinen in Danzig einen größeren Eingang zu verschaffen, müßten

1. die Bahnfrachten für österreichische Weine bedeutend herabgesetzt werden, —
2. die österreichischen Weinhäuser es sich zur Aufgabe machen, die Danziger Weinhändler durch allerlei Begünstigungen, Creditbewilligungen und geschäftliches Entgegenkommen (nach dem Beispiele der französischen Häuser) für die österreichischen Weine zu gewinnen, weil ohne aufrichtige und ernstliche Hülfe derselben alle Anstrengungen erfolglos bleiben werden.

Zu den soliden und vertrauenswürdigen alten Weinhandlungen Danzig's gehören: P. J. Aycke, J. H. L. Brandt, F. A. J. Jüncke und C. H. Leutholz.

In Betreff der Bereitung der zu sendenden Weine ist man der Ansicht, daß die allgemeine Regel: „Sauberkeit bei Bearbeitung und keine Melangen", noch mehr bei österreichischen als bei anderen zu handhaben ist, weil sonst die ohnehin unsichere Haltbarkeit noch zweifelhafter wird, zumal die österreichischen Weine eine viel sorgfältigere Aufmerksamkeit im Lager erfordern als französische und Rheinweine.

Von Danzig aus wären für Weine nur in Polen Märkte zu suchen, wohin jedoch die österreichischen Weine über Krakau direct gelangen. Uebrigens betreibt Danzig nach Polen fast keinen Weinhandel und ist nur Speditions-Platz für die zur See ankommenden und transito nach Polen gehenden Weine.

Stettin.

(Consul Eduard Lübcke. 3. April 1867.)

Versuche mit Einführung und Verwendung österreichischer Weine durch den Handel haben in Stettin bereits wiederholt stattgefunden. Man findet jedoch die rothen Weine zu dick und erdig (?); und wenn auch die Fülle der weißen Weine gewürdigt wird, so ist doch der Bedarf an solchen nur ein sehr geringer.

Die Erfahrung hat ferner gezeigt, daß die österreichischen weißen Weine durch längeres Flaschenlager zu trocken und feurig werden, und daß beide Sorten den französischen Weinen gegenüber schon an Ort und Stelle beim Einkaufe zu theuer sind. Da überdies diese Weine zu Lande nach Stettin transportirt werden müssen, während die französischen auf dem ungleich billigeren Seewege von Bordeaux anlangen, so ist es erklärlich, daß die österreichischen Weine viel zu hoch kommen, um beim Verkaufe einen entsprechenden Nutzen abwerfen zu können.

Dies und der Umstand, daß die rothen Bordeaux-Weine im Allgemeinen sich in Stettin seit einer langen Reihe von Jahren eingebürgert haben, daß sie dem Geschmacke der Consumenten entsprechen und den klimatischen Verhältnissen genügen, ist denn auch der Grund, daß man von erneuerten Versuchen, österreichische Weine nach Stettin einzuführen, abstand.

Aber auch ein Export dieser Weine von Stettin aus würde sich kaum erzielen lassen, da es nach der vereinsländischen Zoll-Gesetzgebung an freien Entrepôts, in denen die Waare behandelt und bearbeitet werden könnte, fehlt; in dieser Beziehung dürften Hamburg und Bremen geeignetere Absatzquellen sein.

Als in den Jahren 1853 bis 1855 die Bordeaux-Weine schlecht gerathen und größtentheils krank waren, wurde in Stettin ein Versuch mit der Einführung rother Ungarweine gemacht, welche sich billiger als die österreichischen Weine beschaffen ließen.

Dieses Ersatzmittel für die gangbaren französischen Weine fand indessen keinen Beifall.

Mit weißen Weinen wird Stettin vom Rhein, der Mosel und Pfalz hinreichend versorgt, und langen dieselben auch auf dem Seewege ein.

Der geringe Bedarf an süßen und herben Ungarweinen, von denen hauptsächlich nur die besseren Sorten gebraucht werden, wird größtentheils den bedeutenden Lagern in Breslau, Rawicz, Posen, Ratibor u. s. w. entnommen.

Es dürfte sich hieraus ergeben, daß gegenwärtig wenigstens keine Aussicht vorhanden ist, den österreichischen Weinen in Stettin Absatz

zu verschaffen, die, wie allenthalben, so auch hier, unter anderen, günstigen Umständen und Verhältnissen von selbst die Bezugs- und Absatzquellen gefunden haben würden *).

Königsberg.

(Consul Chr. L. Oehlmann. 10. März 1867.)

Wenngleich man annehmen könnte, daß das Klima der Ostsee-Provinzen dem Consum schwerer Weine vortheilhaft wäre, so konnten solche bisher doch nur in untergeordnetem Maße Eingang finden.

Seit den letzten zehn Jahren hat der Genuß von Bieren aus inländischen Brauereien, nach Art des bairischen, so überhand genommen, daß

*) Diesem Berichte erlaubt sich der Gefertigte seine anläßlich der landw. Ausstellung in Stettin gewonnenen Ansichten beizufügen, welche bereits vor zwei Jahren in seinem Berichte über die Ausstellungen in Stettin, Frankfurt und Cöln (Gerold 1866) und in der „Oesterr. Revue" veröffentlicht wurden.

Die Aussprüche des Preisgerichtes auf der Ausstellung in Stettin im Jahre 1865 haben ergeben, daß von den österreichischen Weißweinen, besonders niederösterreichische, wegen ihrer Aehnlichkeit mit Rheinweinen, wegen ihres Bouquets und geringeren Alcoholgehaltes am meisten für den Stettiner Markt taugen, wogegen die steierischen Weine ob ihres großen Alcoholgehaltes mit dem Bouquet des im Verhältnisse viel billigeren, meist auch besser geschulten Rheinweines nicht concurriren könnten. Die steierischen Ausbruch- und süßen Weine könnten jedoch mit Vortheil auch in Stettin zum Verschneiden anderer Weine benützt werden; ebenso kann nicht geläugnet werden, daß die steierischen Schaumweine immerhin mit den vielen schlechten, allenthalben in Norddeutschland fabricirten Nachahmungen des französischen Champagners in siegreiche Concurrenz treten könnten. Die übermäßig hohen Preise, welche bei der Stettiner Ausstellung für österreichische Weine angesetzt wurden und welche die Aufgabe hatten, durch ihre Höhe allein die Waare mit den französischen und Rheinweinen in gleiche Linie zu stellen, haben dem Erfolge der Stettiner Ausstellung in Bezug auf die Vermehrung des österreichischen Absatzes dahin sehr geschadet. Auch die Eröffnung einer Weinstube für steierische Weine in Stettin konnte, wie dies leider auch seither die Schließung derselben ergab — nicht auf einmal die gegen diese Weine geltend gemachten Einwürfe besiegen.

Abgesehen hievon verdient Stettin eine besondere Berücksichtigung der österreichischen Weinhändler, weil es ein Haupthandelsplatz für Weine ist, die nach Schweden, Dänemark und Rußland bestimmt sind.

Wenn auch der Mangel an Depôts diesen Handel für österreichische Weine erschwert, so sprechen doch die vielen Agentien, welche französische und Rheinfirmen daselbst unterhalten, so wie die Anstrengungen, die von dieser Seite gemacht werden, um dem österreichischen Weine die Möglichkeit zu benehmen, festen Fuß zu fassen, von der Wichtigkeit dieses Platzes für den Weinhandel.

Durch den neuen Handelsvertrag Oesterreichs mit dem Zollvereine hat der österreichische Weinhandel gerade nach Stettin eine größere Bedeutung, da der durch den Zollsatz bedingte Vorzug der Rheinweine sich immer mehr herabmindert und die Preisdifferenz immer kleiner wird.

Arthur Freiherr v. Hohenbruck.

selbst in den höheren Ständen sich derselbe merklich verbreitet und den Wein-Consum schmälert.

Was dagegen an Weinen consumirt wird, beschränkt sich hervorragend auf französische und nächst diesen auf Rhein-Weine, während feine spanische und auch wol die edleren Ungar-Weine als Dessert zu dienen pflegen *).

Von Ungar-Weinen scheinen übrigens billige, süße, etwa zu 10 bis 20 Sgr. pr. Flasche (0·50 — 1 G.) in den mittleren Ständen Anklang zu finden, doch noch immer nicht in dem Maße, daß ein einigermaßen erheblicher Handel damit getrieben werden könnte.

Diese süßen Ungarweine pflegt man aus Rawicz, einer Kreisstadt in der preußischen Provinz Posen, von einer Weinhandlung daselbst zu beziehen, welche darauf reisen läßt.

Es sind öfters Versuche gemacht worden, die Erlauer Rothweine an Stelle von Bordeaux-Weinen nach Königsberg einzuführen; selbst der berichterstattende Consul, der sich um die Einführung der Ungar-Weine lebhaft interessirt hat, ließ als Chef der Königsberger Handlung L. Oehlmann und Comp., im Jahre 1861 vermittelst der Ungar-Wein-Agentur von Hoffmann, Heffter und Comp. in Leipzig direct aus Erlau, via Pest, pr. Eisenbahn von den diversen Erzeugnissen der Erlauer Rothweine 7 Faß zu Factura-Preisen von 33, 40, 50, 60, 70 und 80 fl. kommen, um die Weinhändler zu überzeugen, daß diese Weine vielleicht geeignet sein dürften, in Königsberg mit den rothen Bordeaux-Weinen zu concurriren; aber dieser auf eigene Kosten gemachte Versuch mißlang; die Weine standen trotz der ursprünglich niederen Preise nicht billig ein, wozu noch der Uebelstand trat, daß auf dem weiten Eisenbahn-Transport die sonst guten, mit eisernen Bändern versehenen Fässer nicht in ihrer ursprünglichen Verdichtung anlangten, indem vermuthlich bei den Grenzzoll-Revisionen das Oeffnen derselben erfordert wurde. Der Inhalt zeigte sich in nur 3 Fäßern genießbar, derjenige der übrigen Fässer wirkte beim Genusse ätzend auf Gaumen und Kehle, wie von einer Vitriol- oder Galläpfel-Substanz herrührend. Sollten die ursprünglichen Lieferanten dergleichen Mittel zur besseren Conservirung der Weine vielleicht angewendet haben, so wäre dies ein großer Fehler gewesen.

Um solche Vorkommenheiten zu verhüten, empfiehlt sich die Emballage in Stroh und Ueberfaß unter Anwendung der Vorschrift, daß

---

*) Nach Königsberg wurde eingeführt:

	1866	1867	
Wein in Fässern	14.982	14.080	Centner
„ „ Flaschen	4.194	5.641	„

(„Austria“ Nr. 11, 1868.)

jede Zollrevision erst am Bestimmungsorte im Beisein des Empfängers vorgenommen werde.

Diese Weine fanden aber auch als gewöhnliche Tischweine wenig Anklang, denn, wenn sie auch hinsichtlich des Geschmacks den Bordeaux-Weinen vorgezogen werden dürften, da sie weniger Säure enthalten, so wirken sie doch gleich beim Genusse einiger Gläser so bluterregend, daß man die Bordeaux- oder Rheinweine vorzieht.

Uebrigens kommt den französischen und Rhein-Weinen der directe Transport zur See zu Gute, bei welchem nicht nur die sehr billige Fracht einen großen Vortheil gewährt, sondern auch das Bewußtsein beruhigend einwirkt, daß die Weine auf dem directen Wege zur See wenig oder gar nicht der Beraubung und Verfälschung ausgesetzt erscheinen und auch Ueberfässer erspart werden können.

Als Beispiel sei erwähnt, daß die vorerwähnten 7 Fässer Erlauer Wein, deren Factura ab Erlau, abzüglich 5% Rabatt
fl. 354 . 35 kr. oder Rth. 177 . 5 Sgr. Pr. Cour. betrug, einen Frachtkostenaufwand von beinahe 50% dieses Werthes, nämlich

Rth. 79 . 20 Sgr. erfordert haben, während die Eingangssteuer damals 8 Rth. pr. Centner
„ 167 . 10 „ ausmachte, also zusammen

Rth. 247 Pr. Cour., d. h. circa 140% Unkosten mußten auf den ursprünglichen Werth des Weines getragen werden.

Wenn nun auch der Eingangszoll für österreichische Weine die gleiche Ermäßigung erfährt, wie derjenige für französische Weine, so bleibt doch immer die bedeutende Fracht-Differenz, und diese müßten die Producenten sich bestreben, durch anpassende Qualitäten und billige Preise möglichst auszugleichen.

Um nun die Mittel anzudeuten, welche geeignet erscheinen möchten, die Beziehungen der österreichischen Weine mit Königsberg in größerem Maßstabe zu ermöglichen, so sollten große Producenten oder bedeutende Handlungen sich entschließen, in jeder Provinzial-Hauptstadt eine Haupt-Niederlage zu etabliren, und zwar unter Protection, Aufsicht und Führung eines daselbst angesehenen Handlungshauses. — Eine solche Niederlage dürfte nur österreichische Weine veräußern; bereits etablirte Weinhändler, die besonders französische Weine zu führen pflegen, würden sich hierzu nicht eignen. Ein österreichisches Haus, welches ein solches Unternehmen in die Hand nehmen möchte, müßte einen Mann aus jener Gegend, der die Kellerwirthschaft der österreichischen Weine versteht, der Niederlage beigeben, während das mit derselben betraute Handlungshaus einen tüchtigen Reisenden zu unterhalten hätte,

um durch denselben den Absatz von der Niederlage aus nach allen Richtungen der Provinz und des angrenzenden Auslandes hin zu bewirken.

Ein solches Arrangement würde freilich nicht ohne Opfer ermöglicht werden können, aber es wäre damit die Bahn gebrochen, und durch den Erfolg dürften dieselben vielleicht schon nach Verlauf von ein paar Jahren reichlichen Ersatz finden *).

Petersburg.

(General-Consul Georg Wyneken. 12./24. April 1867.

Petersburg ist auch jetzt noch durchaus kein Feld für österreichische Weine **), namentlich dürfte eine Einfuhr von Wein in Flaschen (die ganz feinen und hohen Ungarweine, — deren Consumtion übrigens äußerst gering ist — natürlich ausgenommen) bei den jetzigen Tarif-Verhältnissen unmöglich sein.

Eine Flasche Wein, einerlei ob feinster Château-Lafitte oder ordinärster Medoc, kostet 35 Kop. (0.57 G.), eine Flasche moussirender Wein

---

*) Das Haus L. Oehlmann und Comp. in Königsberg, welches ausreichende Lagerkeller besitzt, wäre bereit, die Agentie für österreichische Weine zu übernehmen.

**) Das General-Consulat beruft sich bei diesem Urtheile auf einen im Jahre 1863 an die Handels- und Gewerbekammer in Wien erstatteten Bericht, welchen wir der „Austria" vom Jahre 1863 in Folgendem auszugsweise entnehmen:

„Für ungarische und österreichische Weine sei kein günstiges Feld in Petersburg zu finden; den österreichischen Interessen würde am besten dadurch gedient, daß man entschieden von jeder Wein-Consignation à l'aventure, von jeder Effectuirung eines Auftrages abrathe, wenn derselbe nicht entweder bei Ertheilung von den entsprechenden Rimessen begleitet sei, oder von solchen Häusern ausgehe, deren Ruf und Solidität über allen Zweifel erhaben sind.

Die Verhältnisse in Petersburg seien noch zu wenig entwickelt, der Kleinhandel zu wenig solid, als daß man sich ihm blindlings anvertrauen könnte, und überdies habe man dort mehr als an irgend einem anderen Orte Ueberfluß an solchen kleinen Häusern, die quand même Aufträge geben, Bestellungen machen und zu Consignationen auffordern. Sei Jemand in die Falle gegangen, so werde die Waare bei Ankunft verschleudert und natürlich sehe der Absender, dem die Deckung nach einigen Monaten remittirt werden sollte, nie einen Kreuzer seines Geldes. Unzählige Fälle dieser Art kommen vor und das General-Consulat halte es für seine unabweisliche Pflicht, vor dieser Art, Geschäfte zu betreiben, auf das Eindringlichste zu warnen.

Was die ungarischen und österreichischen Weine selbst anbelange, so würden allerdings hohe Qualitäten von ersterer Sorte mitunter getrunken und kämen auch im Weinhandel vor; selbstverständlich könne ein derartiges Geschäft aber nie eine große Ausdehnung gewinnen.

90 Kop. (1·46 G.), wogegen Wein in Fässern nur 2.10 Rub. (11·62 G. pr. Wr. Ctr.) und 12% Zuschlag pr. Pud kostet. 1 Oxhoft *) (von 228 französischen Litres, meist zwischen 15½ und 16½ Pud wiegend), würde demnach etwa 36 Rubel (15·98 G. pr. Eimer) kosten, was bei 280—300 Flaschen, die ein Oxhoft enthält, pr. Flasche nur circa 12 Cop. (0·20 G.) ausmacht. Bei einer solchen Differenz im Zolle können daher nur feine und feinste Tafelweine in Flaschen eingeführt werden.

Weiters mögen noch einige Angaben über den russischen Weinhandel folgen, welche Berücksichtigung verdienen dürften:

Das Journal d'agriculture pratique (Nr. 14 ex 1868) schreibt: Rußland consumirt jährlich 500.000 Pud (8,190.500 Kilogr. brutto) fremde Weine, welche Einfuhr ein Capital von mehreren Millionen Rubel repräsentirt — ungerechnet die Flaschen- und Champagnerweine, welche beiläufig denselben Werth haben.

Der Zoll auf Wein in Fässern bringt dem russischen Staate jährlich etwa 1,150.000 Rubel ein.

Trotz dieser bedeutenden Consumtion fremder Weine, welche hauptsächlich Frankreich zu Gute kommt, ist doch seit dem J. 1851 eine bedeutende Abnahme der Weineinfuhr nach Rußland zu bemerken. Von 900.000 Pud in den J. 1851, 1852 und 1853 sank sie in den J. 1859, 1860 und 1861 auf 640.000 und beträgt derzeit nur 500.000 Pud.

Natürlich ist auch die Einnahme aus dem Zolle um beiläufig ⅓, d. h. circa 600.000 Rubel in diesem Zeitraum gesunken.

Dieses Sinken des Importes von Weinen nach Rußland läßt sich aus verschiedenen Ursachen erklären. Die russische Tarifs-Commission führt folgende an:

In Betreff der anderen Sorten herrsche eine entschiedene Abneigung. Mehr als jede andere Nation lasse sich der Russe von der Gewohnheit regieren, und es sei unendlich schwer, ihn von einem einmal eingeschlagenen Wege, den seine Vorfahren bereits betreten, abzubringen. Französische, spanische und portugiesische (obgleich größtentheils stark verschnittene) Weine werden von den Mittelclassen getrunken; der gemeine Mann trinke nichts als Schnaps, der übrigens seit dem Aufhören des Pachtsystems am 1. Jänner 1863 ungleich besser und namentlich viel alcoholhältiger geworden sei.

In vielen Theilen Rußlands und namentlich in Petersburg selbst existire gar kein Quellwasser, sondern die Bevölkerung sei gezwungen, mehr oder weniger filtrirtes Flußwasser zu trinken, welches anerkannter Weise Hämorrhoiden erzeugt. Ungarische und österreichische Weine sollen diese unangenehmen Leiden noch bedeutend vermehren. Es sei daher natürlich, daß man jene Weine trinke, die nicht diese unerquickliche Eigenschaft haben" u. s. w.

*) 1 Oxhoft = 3 Eimer 26 Maß.

Die durch die Traubenkrankheit hervorgerufene zeitweilige Vertheuerung des Weines im Auslande, — die Fortschritte der russischen Weincultur in Beßarabien, der Krimm und dem Kaukasus — die ausgebreitete Nachahmung der ausländischen Weine vermittelst Branntwein von Kizliar (?), Alcohol, Sandelholz und anderen Ingredienzien, welche man dem Weine aus dem Kaukasus und der Krimm beimengt; — ferner die ausgedehntere Fabrikation von Fruchtliqueurs und guten Branntweinen*) und endlich — die Zerrüttung auf volkswirthschaftlichem Gebiete und die hiedurch hervorgerufene Verarmung der mittleren und unteren Classen.

Die russische Weinproduction hat sich seit 10 Jahren verdoppelt, und beträgt derzeit etwa 3 Mill. Wedro (circa 360.000 Hectol.). Leider bleibt dieser Wein nicht Naturwein, sondern wird von den russischen Händlern äußerst geschickt in französischen und spanischen Wein umgewandelt.

Die Hauptorte für diese Weinfabrikation sind Jaroslaw, Nisni und Kaschin**).

---

*) Ueber die Consumtion Rußlands an Branntwein bemerkt die „Austria" (Nr. 15 ex 1868): die Branntweinaccise in Preußen betrug 6% der Staatseinnahme, in Rußland 46%, in England, Schweden und Norwegen 24%, in Oesterreich 10%.

In Rußland wurden an Branntweinsteuer eingenommen: Im Jahre 1749: 1,786.955 Rubel; 1799: 12,752.119 Rubel; 1849: 38,582.944 Rubel; 1859: 74,171.015 Rubel; 1866: 115⅚ Millionen Rubel.

**) Nach einer Verfügung der russischen Regierung vom 16. Mai 1867 gelten in Rußland folgende Bestimmungen über Weinverfälschung:

1. Jedes Individuum, das überführt wird, wissentlich oder in betrügerischer Absicht russische oder fabricirte Weine für ausländische oder Naturweine verkauft zu haben, soll den durch Artikel 173—176 des Reglements über die von den Friedensrichtern zu verhängenden Strafen, oder im Falle des Artikel 181 dieses Reglements, den durch Artikel 1666 –1675 des Strafgesetzbuches angedrohten Strafen unterliegen.

2. Flaschen, welche in Rußland präparirte Weine enthalten, müssen mit Etiquetten versehen sein, auf welchen die Geschäftsfirma oder der Familienname des betreffenden Weinhändlers oder Producenten angegeben ist.

3. Ausländische Pfropfen, welche mit dem Stempel eines ausländischen Handlungshauses versehen sind, dürfen nur in Verbindung mit Flaschen eingeführt werden.

4. Die Vermischung des Weines (zur Bereitung oder Verbesserung desselben) mit irgend welchen anderen Getränken oder der Gesundheit schädlichen, namentlich metallischen oder anderen drastisch wirkenden Substanzen, ist untersagt.

Moskau.

(Consul Ludwig Borchard. 1. December [19. November] 1867.)

Die einzigen österreichischen Weine, die einen regelmäßigen Absatz in Rußland finden, sind die ungarischen, und auch diese gehen nur in geringen Quantitäten nach dem Moscowischen Gouvernement. Dem Geschmacke der Ostseeprovinzen und Polens sollen sie aber mehr entsprechen.

Mit den österreichischen Landweinen hat man in Moskau vielfache Versuche gemacht, ohne jedoch lohnende Resultate zu erzielen. Zumal bei großer Mißernte in Frankreich, als französische Weine fast ganz dem Großhandel entzogen waren, hat man Versuche angestellt, österreichische Weine mit Burgunderweinen zu mischen, um den Geschmack des Bordeauxweines zu erzielen; indeß, wenn auch der Zweck zuerst erreicht zu sein schien, so zeigte sich doch, nachdem der Wein einige Zeit gestanden, daß der den österreichischen Weinen eigenthümliche Geschmack vollkommen wieder durchdrang, und eben dieser hindert ihre größere Verbreitung. Von all diesem abgesehen, muß noch in Beachtung gezogen werden, daß der Geschmack der österreichischen Weine dem der kaukasischen sehr ähnelt, und selbst diese können, trotzdem sie durch den Zoll gegen ausländische Weine geschützt sind, nicht durchdringen. Zieht man noch in Erwägung, daß die österreichischen Weine gegen die kaukasischen, die loco Moskau mit 4 R. *) per Wedro (ein Wedro=Maß ist circa gleich 0·21515 Wiener Eimer) (3.02 G. per Eimer) verkauft werden, mit einem Zoll von R. 2.10 per Pud (10·34 G. per Zollcentner) belastet sind, und noch einen Transport-Kostenaufwand von 2 R. per Pud (9·85 G. per Zollcentner) zu tragen haben, so ist man fast nicht berechtigt, für die nächste Zukunft Hoffnungen auf einen ansehnlichen Import österreichischer Weine nach Rußland zu erwecken.

Warschau.

(General-Consul Emanuel Graf Ludolf. 5. März 1867.)

Die Weinconsumtion hat in Polen noch nicht jene Ausdehnung wie in den westlicheren Ländern Europas erlangt. Der Hauptgrund hievon ist wol die bekannte Thatsache, daß die russische Regierung den weitaus größten Theil ihrer Einnahmen aus der Branntweinsteuer bezieht und sonach die einheimische Erzeugung und den Consum der Spirituosen in jeder Weise auf Kosten anderer, der Gesundheit zuträglicherer Getränke zu fördern bestrebt ist. In Folge dessen ist der Wein durch die hohen Zollsätze so vertheuert, daß er nur den bemittelten Classen zugänglich wird und um so weniger eine weitere Verbreitung finden kann, als der Zolltarif zwischen feinen und ordinären Gattungen keinen Unterschied macht.

---

*) 1 Rubel = 100 Kopeken = 1·62 G.

In Flaschen wird derselbe mit 30 Kop. (0·49 G.); moussirende Weine aber mit 1 Rub. (1·46 G.) per Bouteille besteuert.

Der Verbreitung der Weine aus Oesterreich steht aber überdies noch die Vorliebe für alles französische entgegen, die auch auf die Weine aus Frankreich ausgedehnt wird. Letzteren kann übrigens die feinere Cultur nicht abgesprochen werden, und daß sie für den Transport besser eingerichtet sind und in den mittleren Sorten nur wenig höher zu stehen kommen, als die gleichen Gattungen österreichischer Weine. Bei beiden erwachsen wol die Hauptspesen aus dem Zolle und der Fracht, doch sind in letzterer Beziehung, trotz der größeren Distanz, die französischen Weine noch im Vortheile gegen die österreichischen.

Bei den minderen Weinsorten dürfte ein großer Unterschleif mit ordinären Weinen aus Oesterreich unter fremder Etiquette getrieben werden und auf diesem Wege eine nicht geringe Quantität Erlauer als Bordeaux und Gumpoldskirchner als Rheinwein in Verkauf gelangen. Einige wenige renommirte Weinfirmen ausgenommen, leben die Détailhandlungen vorzüglich von Weinfälschung und treiben dieses Geschäft um so leichter, als der durch starke Liqueure und gewürzte Speisen abgeschwächte Geschmackssinn den Betrug schwerer erkennt, und in den meisten Fällen, zumal auf dem Lande, der Bezug des Weines aus guten Quellen nicht immer möglich ist.

Kömmt also auch auf diese Art ein nicht unbedeutendes Quantum gewöhnlicher österreichischer und ungarischer Weine in Polen in Verbrauch, so bleibt doch den französischen Weinen noch immer der Vorrang. So erscheinen auf den Tafeln der vermöglicheren Classen höchst selten andere als französische Weine und nur der Tokayer macht hievon eine Ausnahme, indem er sich noch aus früheren Zeiten eine Beliebtheit zu erhalten gewußt hat, und die älteren Jahrgänge dieses Weines oft mit fabelhaften Preisen bezalt werden. Bei größeren Restaurants in Warschau liegen Weinlisten auf, in welchen Tokayer aus dem vorigen Jahrhundert selbst mit 50 Rubel (80 fl. öst. W.) per Bouteille notirt erscheint. Man betrachtet auch die Kunst der Erhaltung dieser Weingattung als eine Art Nationalgut, so daß man bei der letzten Pariser Ausstellung ältere conservirte Tokayerweine als Muster polnischen Industriefleißes figuriren ließ.

Für andere Sorten ungarischer Weine hat man seit längerem schon den Geschmack verloren und betrachtet sie als zu schwer und der Gesundheit nicht so zuträglich, als die leichteren und milderen französischen Weine

Die österreichischen Weingattungen sind in Polen noch wenig bekannt. Nur der Vöslauer hat sich in neuerer Zeit einige Anerkennung zu verschaffen gewußt und findet auch unter seiner eigenen Etiquette steigenden Absatz.

Dieser beschränkte Consum österreichischer Weine hat zum Theil auch seinen Grund in der Art, wie die Franzosen ihre Weine zu verbreiten suchen.

Schwärme von französischen Weinagenten durchziehen das Land nach allen Richtungen, um Handelsverbindungen anzuknüpfen. Seit die russische Regierung gestattete, daß Privatpersonen ohne Vermittlung der Gildenkaufleute den Wein zum eigenen Gebrauche direct vom Auslande beziehen können, bringen diese Agenten sogar in Privathäuser, um durch Anbietung von vortheilhaften Bedingungen Bestellungen auf französische Weine zu erhalten. Ferner verschaffen die französischen Weinfirmen ihren Abnehmern alle möglichen Erleichterungen; sie geben auf ein ganzes Jahr Credit, und wenn auch dieser Termin ohne Zalung verstreichen sollte, so verlangen sie erst dann 5% Zinsen. Die Bestellungen werden prompt und mit der größtmöglichen Sorgfalt effectuirt und der Transport von Bordeaux direct nach Danzig und von da mittelst Dampfschiff nach Warschau dauert nur kurze Zeit. Nicht unwesentlich ist auch der Umstand, daß der französische Wein leicht transportabel ist, indem die französischen Gebünde nicht mehr als vier österreichische Eimer fassen und sehr dünn sind, was bei dem in Polen üblichen Bruttogewichte von einigem Belange ist.

Das erste Erforderniß für den größeren Absatz ungarischer Weine wäre eine directe Verbindung der ungarischen mit den galizischen Bahnen und Ermäßigung der Frachtsätze unter die Wasserfracht, welche die französischen Weine zu tragen haben.

Der österreichische Wein — mit Ausnahme des Vöslauer — hat die Aufgabe, sich erst bekannt zu machen, und dazu wären zunächst reisende Weinagenten und Errichtung eigener Niederlagen nothwendig. Solche Weinagenten als Fachmänner würden allein im Stande sein, die gewünschten eingehenderen Auskünfte über den Geschmack und die Bedürfnisse der Consumenten bei der Auswahl und Bereitung des zu exportirenden Weines zu geben.

Die Entsendung eines befähigten und erfahrenen Fachmannes nach Polen wäre dringend anzuempfehlen; derselbe hätte die Aufgabe, die Verhältnisse an Ort und Stelle zu studiren, sich mit denselben genau vertraut zu machen und nach seinem Ermessen die geeigneten Anträge zum Aufschwunge des österreichischen Weinhandels sowol in Polen als in Rußland zu stellen.

Je mehr sich die zu exportirenden Weine in Geschmack und Bereitung den bekannten und beliebten französischen Weinen nähern, desto eher werden sie Absatz finden. Der wolhabende Pole ergibt sich gerne dem Genusse des Weines, nur wünscht er dies ohne Nachwehen thun zu können, und vor diesen glaubt er sich durch die französischen Weine besser gesichert als durch die ungarischen. Kann man ihm aber den Beweis geben, daß seine Besorgniß ungegründet ist, und liefert man ihm den Wein aus Oesterreich billiger, so wird er nicht anstehen, sein Vorurtheil fahren zu lassen, um seine Casse zu schonen.

Odessa.

(General-Consul Josef Ritter v. Tischini. 12./24. April 1867.)

Bekanntlich sind in Rußland die Mittelglieder, welche in anderen Ländern den Abstand zwischen Reichthum und Armuth ausfüllen, nur sehr wenig vertreten, oder mit anderen Worten in Anwendung auf die vorliegende Frage, während ein Theil der Bevölkerung sich mit dem wolfeilen Branntwein begnügt, ist der andere nur mit den edelsten Weinen zu befriedigen, welche das Ausland hervorzubringen vermag.

Die Branntweinconsumtion ist in ganz Rußland eine sehr bedeutende. Es werden beinahe $^{9}/_{10}$ Wedro Branntwein per Kopf verbraucht, während in Preußen etwas mehr als ein halbes, in Oesterreich $^{1}/_{10}$, in Frankreich nahezu $^{2}/_{10}$ und in England etwas weniger als $^{4}/_{10}$ Wedro auf den Kopf entfallen.

In neuerer Zeit, besonders seit die Regierung das Pachtsystem aufhob und zallose, von der Behörde concessionirte Kleingeschäfte entstanden, die den Branntwein viel billiger verkaufen können, hat sich die Consumtion noch sehr vermehrt.

Außerdem kommen in Südrußland jedoch nur bei dem weniger bemittelten Theile der Bevölkerung einige im Inlande erzeugte Weine zum Verbrauche.

Bessarabien producirt jährlich im Durchschnitte etwa 2,000.000 Wedro leichten Tischweines und zwar die Districte von Kischenew, Orhey und Belz 1,500.000 Wedro, jene von Ackermann und Bender gegen 400.000 und jene von Soroka und Chotin 100.000 Wedro. Die Platzpreise sind von 30 bis 50 Kop. per Wedro bei den Bauern und 75 Kop. bis 1 Silber-Rubel bei den Gutsbesitzern. Der in Ackermann und Chabag, einer Colonie von Einwanderern aus der französischen Schweiz erzeugte Wein gilt für den vorzüglichsten und wird in Odessa bis zu 3 und selbst 4 Silber-Rubel bezalt.

Da ein schmaler Strich Landes an der Südküste der Krimm, aus verwittertem Gestein eines Höhenzuges, der den Nordwinden den Zugang verwehrt, alle günstigen Bedingungen zur Weincultur vereinigt, so wurden vom verstorbenen Fürsten Michael Woronzoff, und auf seinen Antrag auch von der russischen Regierung aus allen Weinländern der Erde viele hunderttausende von Reben verschrieben und großartige Pflanzungen angelegt, die vortrefflich gediehen und die größeren Grundbesitzer, wie Graf Leon Potocki in Livadia, Senator Fonbukley in Jursuf und Andere zur Nachahmung aneiferten. Die kaiserl. Ecole de vinification in Magaratsch hatte die Aufgabe, dafür zu sorgen, daß die verschiedenen Rebsorten getrennt blieben und bei ihrer Pflege, der Presse und der

Behandlung der Weine überhaupt, die in den Ursprungsländern beobachtete Verfahrungsweise in Anwendung kam.

Hiedurch gelang es, den Originalen ziemlich nahe kommende Weine zu erzeugen, die jedoch Kenner und Liebhaber nie vollkommen befriedigten, weil sie zu viel Alcohol enthielten, ihnen immer ein erdiger Geschmack anhaftete und sie auch theuerer waren, als ihre Namensvettern. Dieser Uebelstände wegen erreichte man es nicht, den in der Krimm erzeugten Madeira, Xeres, Portwein, Burgunder, Riesling, Tokayer und Muscat in den Handel zu bringen, sondern es wurden diese Weine lediglich als Kuriositäten behandelt und von den Eigenthümern zu Geschenken verwendet.

Nach dem Tode einiger Personen, welche diesem Culturzweige ihre Aufmerksamkeit schenkten, wie des Fürsten Michael Woronzoff, der unter anderem auch eine Fabrik von Champagner aus Rheinweinreben errichtet hatte, des Grafen Leon Potocki, welchem der Vertrieb einer auf seinen Grundstücken erzeugten geringen Weinsorte in der Umgebung jährlich gegen 12.000 Silber-Rubel eintrug, und des Directors des kais. Gartens in Nikita, Hr. Hartwis, kam der Weinbau, für den es in Folge der Auswanderung der krimm'schen Tataren auch an Händen gebrach, immer mehr in Abnahme.

Vor sechs Jahren wurde die Ecole de vinification in Magaratsch aufgelöst und gegenwärtig wird, nachdem eine strenge Scheidung der Reben nach ihren Ursprungsländern in den meisten Localitäten längst aufgehört hat, außer einigen Muscaten nur mehr ein mittelmäßiger Tischwein im Werthe von 20—60 Kop. (0·32—0·97 G.) per Flasche producirt, von dem man ungefähr 430 bis 650.000 Wedros aus der Krimm in die nächsten russischen Gouvernements versendet.

Auch am Don wird, jedoch in geringer Ausdehnung, Weinbau betrieben und eine Art Champagner zu 60 Kop. bis 1 Rubel per Flasche fabricirt.

Die Weinproduction im Kaukasus, welcher von Vielen für das Stammland des Weines gehalten wird, erstreckt sich über ein großes Areal, doch gibt es keine Daten, um auch nur annähernd auf die im Ganzen erzeugte Menge zu schließen. Die beste Sorte ist der Wein aus Kachetien, besonders der sogenannte Saperavi, der dem Teinturier Frankreichs ähnelt. Andere ihres Erzeugnisses wegen berühmte Orte in Kachetien sind auf dem rechten Ufer des Flusses Alazan, das Dorf Zinandal und auf dem linken das sehr ausgedehnte Dorf Kwareli. Der beste Wein auf den Gütern der Familie Tschawtschewadze wird an Ort und Stelle mit 3 bis 4 Silber-Rubel per Wedro verkauft. Aber auch gewöhnliche Bauern, namentlich jene in Mukusan, erzeugen vortreffliche Sorten. Man verwahrt den Kacheti in irdenen Krügen in der Erde und bedeckt

ihn mit etwas Erdpech. Er wird übrigens auch in mit Harz verpichten Schläuchen gehalten, die ihm einen unangenehmen Geschmack geben, den er nicht wieder verliert.

Der in der Nähe von Tiflis gebaute Wein ist nicht von so guter Qualität; doch findet jener, der aus den deutschen Colonien Marienfeld und Katharinenfeld kömmt, immer seine Käufer. Er wird meist aus krimm'schen Reben gezogen, die Fürst Woronzoff einführte. Der Colonist Palmer in Marienfeld hat seinem Weine besonderen Ruf zu verschaffen gewußt.

Imeretien und Mingrelien sind von verwilderten Weinreben bedeckt, die sich von Baum zu Baum ranken. Einen Theil der Trauben verwendet man dort zur Weinproduction, den anderen zur Auffütterung von Kapaunen. Am meisten schätzt man in Mingrelien den Wein von den Gütern von Otschalech; er ist außerordentlich stark und läßt sich mit Portwein vergleichen.

In Imeretien gebührt der Preis der Sorte von Sarakasch; sein Geschmack erinnert an Himbeeren; er ist nicht besonders capitös und man bezalt ihn nicht höher als 90 Kop. bis 1 Silber-Rubel das Wedro.

Die Einfuhr von Ausländer Weinen betrug in Odessa

im Jahre 1864:	31.131	Pud (9105 Wr. Ctr.) Wein in Fässern,
	5.207	Bouteillen nicht moussirender Wein,
	31.879	„ Champagner,
im Jahre 1865:	33.418	Pud (9774 Wr. Ctr.) Wein in Fässern,
	7.487	Bouteillen nicht moussirender Wein,
	30.903	„ Champagner,
im Jahre 1866:	49.772	Pud (14,558 Wr. Ctr.) Wein in Fässern,
	6.925	Bouteillen nicht moussirender Wein,
	29.966	„ Champagner.

Die eingeführten Weine gehören meist zu den besten ihrer Gattung, weil es nicht schwierig ist, hiefür in Rußland die höchsten Preise zu erzielen; doch liefert das Ausland auch gemeine Tischweine, wie vin de graves und geringe Sorten Bordeaux, die in Odessa zu 4 bis 5 Silber-Rubel per Wedro (32·40 bis 40·50 G. per Eimer) zu haben sind, ein sehr niedriger Preis, da der Zoll per Pud brutto 2 Silber-Rubel 10 Kop. beträgt. (Siehe Weinzölle im Anhange*).

---

*) Die „Moskawa" sagt: Die Herabsetzung des Zolles auf ausländische Weine würde den Weinbau der Krimm und Bessarabiens vollends vernichten. („Austria" Nr. 13 1868.)

Der Weinhandel befindet sich fast durchgängig in den Händen von Ausländern, vorzüglich Franzosen; in Odessa sind es die Magazine von Nouveau und Stiffel, welche sich des größten Absatzes erfreuen.

Französische Weine, besonders Champagner, und nach ihnen Madeira, Xeres und Portwein sind die gesuchtesten; Rheinweine befriedigen weniger, da sie für sauer gelten, und diese Einwendung würde gewiß gegen die niederösterreichischen Gebirgsweine, wenn sie in Rußland gekannt wären, in noch höherem Maße erhoben werden.

Was die Weine Ungarns betrifft, so hat es bis jetzt nicht gelingen wollen, sie in größeren Mengen in dauernden und regelmäßigen Vertrieb zu setzen.

Der Berichterstatter hat selbst wiederholt Sendungen nach Odessa veranlaßt und versucht, die Vorliebe des Publikums für die besseren Gattungen zu wecken; zeitweise figurirten ungarische Weine unter den Verkaufsartikeln hiesiger Magazine, und ein Oesterreicher, Gereski, der hier einen Tabakladen hält und in der Nähe von Temesvar Weingärten besitzt, hat sich lange bemüht, für sein dem Karlowitzer sehr ähnliches Erzeugniß in Odessa Abnehmer zu finden. Aus verschiedenen Ursachen haben alle diese Versuche bis jetzt zu keinem befriedigenden Resultate geführt.

Es herrscht in Rußland der Glaube, daß ein länger fortgesetzter Genuß ungarischen Weines die Gicht erzeuge. In den höheren Kreisen hört man häufig die Meinung aussprechen, es taugten Ungarweine nur dann etwas, wenn sie aus Polen kommen, weil man dort ihre Behandlung am besten verstehe und solche Weine von einem Alter von 50 und mehr Jahren in den Kellern der reicheren adeligen Grundbesitzer nichts seltenes sein sollen.

Es ist Thatsache, daß von der reichen Auswahl edler Weinsorten Ungarns die meisten bis in die neuere Zeit die Versendung auf größere Entfernungen nicht vertrugen. Rothweine z. B. geriethen nach ihrer Ankunft in Odessa fast immer neuerdings in Gährung, und sogenannte Auslese entging nie dem Schicksale, sich nach wenig Wochen in Essig zu verwandeln.

Es heißt nun, daß man in letzter Zeit die Behandlung der Weine in Ungarn sehr verbessert und es gelernt habe, sie für Verschickungen mehr geeignet und haltbar zu machen. Es muß indeß noch manches andere geschehen, um die Geneigtheit des Auslandes für sie zu gewinnen.

Dieselben Verhältnisse, auf denen es beruht, daß englische und französische Waaren nach und nach auf dem ganzen Erdball ein stehendes Bedürfniß geworden sind, während das Gebiet, auf welches sich der österreichische Ausfuhrhandel erstreckt, noch immer ein so beschränktes ist, standen bisher auch einem vermehrten Absatze ungarischer Weine im Wege.

Es fehlt dem österreichischen Handel noch an weitreichenden, besonders überseeischen Verbindungen; die Reclame,

das Annoncen- und Etiquettenwesen haben noch nicht jene Ausbildung erreicht, wie in England und Frankreich.

Es ist noch nicht lange her, daß in Bouteillen versendete ungarische Weine so schlecht verkorkt waren, daß sie mit einer Messerspitze geöffnet werden konnten. Noch hat Niemand daran gedacht, für jede Gattung ungarischen Weines eine besondere Flaschenform zu bestimmen, wie dies bei Champagner und den verschiedenen Rheinweinen Gebrauch ist.

Jedes Jahr machen sich von Frankreich aus eine Menge Weinreisender auf, um in allen bedeutenderen Städten des Auslandes ihre Ueberredungskünste zu üben und so viel Bestellungen als möglich zu erlangen. Man begegnet ihnen auf allen Dampfschiffen und Eisenbahnen, sie kennen Jedermann und obgleich der gebildete Tourist ihre aufdringlichen Manieren und schlechten Witze für eine Plage hält, der er gerne aus dem Wege geht, so sind sie es doch, denen es Frankreich verdankt, wenn ihm das Ausland für ungeheure Summen tributpflichtig wird. Sie führen selten Muster mit sich, da sie nur irgend einen französischen Wein zu nennen brauchen, um bei dem Publikum eine genaue Vorstellung von dem zu erwecken, um was es sich handelt.

Bei eingehender Berücksichtigung der Sachlage kann es Niemand Wunder nehmen, daß die österreichische Weinausfuhr noch auf einer so geringen Stufe steht. Die persönlichen Wahrnehmungen des Berichterstatters erstrecken sich nur über das südliche Europa und die Küsten des mittelländischen und schwarzen Meeres, dort ist ihm aber nie ein österreichischer Weinhändler oder Weinreisender zu Gesicht gekommen.

Ehe der Geschmackssinn ein Urtheil über einen Gegenstand fällen und eine Vorliebe dafür gewinnen kann, muß ihm offenbar dieser Gegenstand wiederholt geboten werden. Außer dem Tokayer sind die meisten österreichischen Weine im Auslande kaum dem Namen nach bekannt, und da nicht leicht zu erwarten ist, daß man von dort aus eigenem Antriebe Bestellungen auf etwas machen wird, was man nicht kennt, so wird sich der Stand der Dinge nur ändern können, wenn die österreichischen Weinhändler sich derselben Mittel bedienen, welche lange vor ihnen von den französischen benützt worden und die nichts weniger als ein Geheimniß sind.

Es müssen Proben der besseren Weinsorten von geschickten Commis auf auswärtige Plätze gebracht werden, um auf sie Bestellungen zu erlangen. Daß die ersten Versuche nicht immer gelingen und das darauf verwendete Silber sich nicht gleich in Gold verwandeln, sondern häufig ganz verloren gehen wird, ist nur natürlich und darf nicht zurückschrecken.

Was insbesondere Rußland betrifft, so wird der hohe Eingangszoll immer ein großes Hinderniß für den Absatz österreichischer Weine bilden. Bei den geringsten Sorten dürfte es nicht möglich sein, unter den

Preis von 5 Silber-Rubeln per Wedro herabzugehen. Das Publikum würde aber dann immer noch den leichten französischen Tischweinen, die eben so viel, und den bessarabischen und Krimmer Weinen, die weit weniger kosten, den Vorzug geben.

Für edlere Sorten von niederösterreichischen Gebirgsweinen, Vöslauer, Ofner, Erlauer, Neßmelyer 2c. möchte es eher gelingen, nach und nach dauernd Abnahme zu finden, weil der Preis für sie viel niedriger gestellt werden könnte, als er bei den besseren französischen und Rheinweinen in Rußland gewöhnlich ist, die man per Bouteille mit 2 bis 6 Silber-Rubel bezalt. Nur müßte man dann die Auslage nicht scheuen, welche mit der Errichtung von förmlichen Depôts verbunden ist; man könnte hiebei mit Odessa den Anfang machen, weil die übrigen russischen Hafenplätze des schwarzen und azow'schen Meeres und viele Städte im Innern Rußlands von Odessa ihren Bedarf an Ausländerwaaren beziehen.

Constantinopel.

(Consul Franz Ritter v. Soretich. 13. December 1867.)

In Bezug auf den Absatz und Handel mit österreichischen und ungarischen Weinen im Orient und vorzüglich in Constantinopel sind folgende Bemerkungen zu machen.

Bei der allbekannten Sparsamkeit der orientalisch und europäisch levantinischen Bewohner ist der Absatz von feinen Weinen überhaupt kein ausgebreiteter und beschränkt sich fast nur auf Gelegenheitsgeschäfte. Selbst in den wolhabendsten Familien und Häusern ist der Consum guter Weine kein beständiger. Man beschränkt sich darauf, als Tischweine die sehr billigen Rothweine von Salonich, Niausta, Ghumenge*), Varna, Adrianopel und von den griechischen Inseln zu benützen. Weiße Weine sind überdies weniger beliebt und werden davon hauptsächlich die Sorten der Obopester Moldau zu sehr billigen Preisen in Verkehr gebracht.

Trotz alledem könnte der Absatz immerhin noch ausgedehnt werden, wenn sich Unternehmer finden würden, welche ein gut assortirtes Lager, besonders in Rothweinen in Constantinopel errichten würden, um allen gestellten Anforderungen zu entsprechen und gleichzeitig den feinen Bordeauxweinen wirksam Concurrenz zu machen, andererseits die weißen Rheinweine, welche zu sehr convenablen Preisen zu haben sind, nach und nach zu verdrängen. Hierzu gehören nun Bedingungen im Preise, Credite und Risico von Seite der Eigenthümer und Absender, welche in feinen und billigen Weinsorten erfüllt werden müßten, um besonders gegen die großen französischen Häuser in Bordeaux zu arbeiten und deren sehr starke

---

*) Siehe hierüber aber auch die gegentheiligen Angaben auf Seite 62.

Concurrenz zu balanciren. Ist dies nicht möglich, so ist keine Aussicht, den Handel mit österreichischen und ungarischen Weinen über einen Détailumsatz zu erhöhen, welcher wol seit Jahren schon vertreten ist, jedoch nie zu einer Blüthe gebracht werden konnte, die in Oesterreich als ein wirkliches Exportgeschäft betrachtet werden könnte.

In ordinären Tischweinen ist hauptsächlich in Rothweinen ein großartiger Umsatz, da nicht allein mit der Einwohnerschaft, sondern auch mit der aus allen Ländern vertretenen Handelsmarine ein sehr starker Betrieb stattfindet.

Um nun den Export aus Oesterreich und Ungarn lebensfähig zu machen, müßte beim en gros Geschäfte vor Allem das Hauptaugenmerk auf diese Sorten gerichtet werden.

Die großen französischen Häuser stellen ihren Agenten große Partien von Rothweinen in 4= und 2eimerigen Fässern franco Constantinopel aufs Lager. Diese werden von den Agenten auf Rechnung des Absenders verkauft, wobei der Absender das ganze Risico für Ausstände, Gefahr während der Reise, Auslaufen der Fässer, vorkommenden Verlust ꝛc. zu tragen hat. Die Abrechnung erfolgt in laufender Rechnung je nach Cassaeingang. In dieser Art arbeiten die französischen Häuser en gros, wie z. B. Bertin frères, welche in Constantinopel den stärksten Absatz haben dürften.

Im gewöhnlichen Bestellungswege mit Frankreich sind für den Händler folgende Bedingungen gebräuchlich: Bei ordinären Sorten ist 6 Monate Ziel, dann 3 Monate eigener Rimesse auf Constantinopel zu decken, somit 9 Monate Frist Termin. Bei feinen Weinen und Champagner 9 Monate Ziel, 3 Monate Rimesse, somit 12 Monate Frist. Für Oesterreich ist jetzt noch im günstigen Falle 4 Monate Ziel, dann mit 3monatlichen Bankwechseln auf Wien, welche immer baar in Constantinopel gekauft werden müssen, zu decken, daher eigentlich nur 4 Monate Termin. Dies ist schon ein Mißverhältniß gegen den Bezug aus Frankreich, wozu noch die vertheuerte Fracht kommt. Die Beförderungsauslagen aus Frankreich durch die Dampfschiff=Compagnie „Fraissinet et fils" in Marseille kommen 20—22% niedriger zu stehen, als es die österreichischen Tarife ermöglichen. Ebenso kommen die Rheinweine über Antwerpen mit Dampfer noch immer um 15% billiger, als es auf kürzerem Wege der Fall ist, was nöthigenfalls ziffermäßig nachgewiesen werden könnte. Es müßte daher auch dieses Mißverhältniß in den Frachtsätzen beseitiget werden.

Hiebei sind auch die Preise der Rothweine selbst zu berücksichtigen. Ein halbes Faß Bordelais (billigster französischer Rothwein) 120 Bordeaux=Flaschen enthaltend, hat einen Platzpreis von 55—56 Frcs., daher sich eine Flasche nach heutigem Course auf 0·16 bis 0·17 G. Bank=

noten stellt. In Litern (beiläufig $1^1/_4$ Flasche enthaltend) wird derselbe im Détail mit $2^1/_4$ Piaster (circa 0·21 G.) verkauft. Dazu sind diese Weine so zubereitet, daß sie jedes Klima und Hitze aushalten. Die österreichischen und ungarischen Weine sind in den billigen Sorten, da selbe nicht haltbar sind, gar nicht zu beziehen; man ist daher gezwungen, zu besseren Sorten zu greifen, welche sich dann mit den vorerwähnten Nebenumständen auf einen solchen Preis stellen, wo jede Concurrenz mit Frankreich aufhört, und man bis heute noch auf den Détailumsatz angewiesen bleibt.

Frankreich liefert seit Jahren Weine nach dem Orient und während aus Oesterreich nur 1000 Eimer in Umsatz kommen, hat Frankreich sicherlich 20.000 Eimer zugesendet.

Es ist durchaus nicht nöthig, die Weine in besserer Qualität als die französischen nach Constantinopel zu stellen, aber die Preise müssen wenigstens ganz gleich den französischen sein und die Nebenverhältnisse in Bezug auf Risico für Ausstände 2c., wie überhaupt die Bedingnisse ähnlich jenen der französischen Häuser gestellt werden.

Um Verbindungen in dieser Weise einleiten und befriedigende Resultate erzielen zu können, müßte man zur Association greifen, da einzelne Unternehmer sich nicht herbeilassen dürften, anfänglich minder günstigen Bedingnissen sich auszusetzen.

Falls sich aber eine Gesellschaft von Wein-Exporteurs bilden, in Constantinopel einen Agenten bestellen und ein feststehendes Lager errichten würde, so wäre hiezu ein ebenso erfahrener als solider Handelsmann zu empfehlen. Es ist dieses der österreichische Angehörige, Weinhändler Ignaz Vogl (Galata, Rue Woivoda Nr. 15), welcher durch seine 15jährigen Platzkenntnisse und praktische Erfahrung die in diesem Artikel gewünschten Auseinandersetzungen, Muster, Preise 2c., genau zu geben im Stande ist.

Trapezunt.

(Consul Karl Dragoritsch. 10. März 1867.) *)

In diesen Gegenden Kleinasiens, nicht minder im Kaukasus und in Persien ist der österreichische Wein fast gar nicht bekannt. Franzosen beherrschen in dieser, wie in jeder andern Beziehung beinahe vollständig den Markt. Diese Concurrenz müßte erst beseitigt werden, was übrigens mit Energie und einiger Ausdauer wol mit keinen großen Schwierigkeiten verbunden sein würde, da die französischen Weine von keiner guten Qualität,

---

*) Gegenwärtig hat Herr Consul Georg Martyrt die Leitung dieses Consulates.

in der Regel verfälscht, ziemlich theuer sind und nur deßhalb consumirt werden, weil man keinen besseren Wein bekommen kann. Der im Lande in geringer Menge erzeugte Wein ist so schlecht, daß er nur von der gemeinen Volksclasse getrunken wird. Behandlung des Weines kennt man gar nicht, von einem Export ist keine Rede; die Verhältnisse in Kleinasien sind auch nicht von der Art, daß man annehmen könnte, es werde jemals ein Exportgeschäft mit Wein betrieben werden; es sprechen vielmehr viele Gründe dafür, daß der Import des fraglichen Artikels von Jahr zu Jahr zunehmen dürfte. Es wäre daher an der Zeit, daß die österreichischen Weinhändler Kleinasien, dem Kaukasus und Persien eine größere Aufmerksamkeit zuwenden, als dies bisher der Fall gewesen ist.

Jährlich kommen ungefähr 1000 Fässer (Bordelais) à 2 Eimer in Handel. Rechnet man den Kaufpreis eines Fasses mit 250—300 Piaster (25—30 G.), so erhält man eine Summe von mehr als 50.000 G. Bedeutende Quantitäten Ausländerweine wurden in früheren Jahren in Flaschen importirt. In der letzten Zeit hat jedoch der Handel mit Wein in Flaschen abgenommen.

Es dürften indeß mit der Zeit wieder bessere Verhältnisse eintreten und das Geschäft mit Wein in Flaschen ein lebhafteres werden. Eine genaue Ziffer der in Kisten importirten Weine läßt sich nicht angeben. Trapezunter Weinhändler versichern, die Zal der importirten Kisten dürfte jährlich kaum über 600 betragen. Nach dieser Annahme würde der in Flaschen importirte Wein jährlich einen Werth von blos 12 bis 15.000 G. repräsentiren. In früheren Jahren mochte diese Ziffer bis auf 50.000 G. gestiegen sein.

Es ist Hoffnung vorhanden, daß die Eisenbahn von Poti nach Tiflis in kürzester Zeit, man versichert, in längstens drei Jahren zu Stande kommen werde. Eine französische Gesellschaft soll den Bau der Bahn übernommen und sich verpflichtet haben, dieselbe um 12 Millionen Rubel in diesem Zeitraume herzustellen. Ist dies wahr, so kann es keinem Zweifel unterliegen, daß auch die Arbeiten am Hafenbau zu Poti energisch werden betrieben werden; denn eine Arbeit ohne die andere könnte wenig Nutzen bringen. Hat Rußland diese Aufgabe gelöst, dann verliert Trapezunt seine Bedeutung als Handelsstadt, der Kaukasus wird in den Welthandel hineingezogen, und es erfolgt ein totaler Umschwung im Transitohandel mit Persien. Es wäre zu wünschen, daß der österreichische Handelsstand schon jetzt die aus diesem Umschwunge bevorstehenden Vortheile erkenne und Vorbereitungen treffe, um sich am Handel in Kleinasien, Kaukasien und Persien ebenfalls zu betheiligen und nicht erst dann Hand an's Werk lege, wenn sich bereits Andere festgesetzt haben. Die Aufgabe, dem österreichischen Handel in Kleinasien und im Kaukasus, sei es mit Wein oder einem andern, den Bedürfnissen entsprechenden Artikel Eingang zu

verschaffen und so neue Märkte im Osten zu gewinnen, würde jetzt noch eine leichte sein; an Schwierigkeiten dürfte es aber nicht fehlen, wenn man den Kampf mit Andern aufnehmen, dieselben erst verdrängen müßte.

Bisher hat leider noch immer kein österreichischer Handelsmann, Agent oder Commissionär klein-asiatische, kaukasische oder persische Märkte besucht.

In Trapezunt finden nur billige Weinsorten guten Absatz; die Weinhändler würden daher sicherlich Verluste erleiden, wenn sie mit theueren Weinen Handel treiben wollten. Weißer Wein kömmt weniger im Handel vor, der rothe Wein ist beliebter. Eine Oka (etwas mehr als eine österreichische Maß) von der bessern Sorte des gewöhnlichen französischen Tischweines kostet $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ Piaster (0·35 bis 0·45 G.). Am besten würden für Trapezunt leichte, billige und doch gute Weine taugen. Sehr viel kömmt darauf an, daß der Transport nicht zu hoch komme, denn sonst wäre es nicht möglich, die Concurrenz mit den Franzosen zu bestehen oder dieselben zu verdrängen. Niedrige Frachten wären die Hauptsache. Der Weg über Triest dürfte billiger sein, als auf der Donau. Zweckmäßig wäre es, wenn die Weinhändler den Transport bis Triest zalen und die Kosten auf die Waare aufschlagen würden. Proben österreichischer Weine, vor der Hand in Flaschen, wären zugleich mit den Preis-Courants nach Trapezunt zu senden.

Wenn die österreichischen Weinhändler keinen Agenten nach Trapezunt schicken wollen, so würde der dortige österreichische Lloyd-Agent, Hr. Math. Radeglia, in ihrem Interesse gewissenhaft und eifrigst wirken; derselbe ist in Handelssachen sehr bewandert.

Salonich.

(Consul Ferd. Miksche. 25. März 1867.)

Macedonien und Thessalien bieten keine Absatzmärkte für den österreichischen Weinhandel, da einerseits der inländisch erzeugte Wein, der schon seit Jahren einen Ausfuhrgegenstand aus Salonich bildet, seiner Qualität und Wolfeilheit wegen die Concurrenz jeder fremdländischen Einfuhr geradezu unmöglich macht, und es andererseits an wolhabenden und an feineren Gaumenreiz gewohnten Europäern als Abnehmern fehlt.

Es beläuft sich daher auch die jährliche Gesammteinfuhr fremder Weine in ganz Macedonien und Thessalien auf höchstens 1000 bis 1500 Flaschen, größtentheils Champagnerweine, wovon beiläufig die Hälfte auf Salonich entfällt, welche auffallend geringe Quantität, die sowol für den Localbedarf dieses Emporiums als auch zur Versorgung des Binnenlandes genügt, zugleich den sichersten Maßstab zur Beurtheilung der angeregten österreichischen Weinimportfrage bietet.

Dagegen gelangen von den beinahe überall in Macedonien gepflanzten Trauben ungefähr 10 bis 15 Millionen Oka jährlich zur Reife und das hieraus erzeugte Weinquantum deckt im Ueberflusse den Jahresbedarf der Bevölkerung, so daß sich der Preis dieses ordinären, unter dem Namen bulgarischen Landweines bekannten Landesproductes, welches zwar schlechter Qualität ist, aber doch der Bevölkerung mundet, auf nur 20 bis 30 Para (0·05—0·075 G.) per Oka stellt.

Außerdem werden in den Gegenden von Niausta und Ghumenge vorzügliche Rebensorten gezogen, aus denen ein vortrefflicher Wein (circa 500.000 Oka jährlich) erzeugt wird, der sich mit 1½ bis 2 Piaster (0·15—0·20 G.) per Oka bezalt. Insbesondere ist der Wein aus der Gegend Ghumenge dem Bordeaux im Geschmacke täuschend ähnlich und den im Handel unter dem Namen „Petit Bordeaux“ vorkommenden französischen Rothweinen unstreitig bei weitem vorzuziehen. Bei einer kunstgerechteren Behandlungsweise in der Erzeugung und sorgfältigeren Kellerwirthschaft überhaupt würde der Ghumenge'r Wein, wenn einige Jahre abgelegen, vielleicht sogar die feinsten Sorten Bordeaux völlig zu ersetzen im Stande sein.

Dieses mit Rücksicht auf seine vorzügliche Qualität so überaus billige Landesproduct ist bisher nicht nur im Auslande, sondern selbst in der Türkei nur wenig gekannt. In Alexandrien und Constantinopel, welche Städte sich als Haupt-Absatzmärkte für den österreichischen Weinhandel in der Levante eignen, ist der Ghumenge'r Wein zum Vortheile des österreichischen Weinhandels noch völlig unbekannt. In diesem Umstande dürfte auch der Grund zu finden sein, weßhalb bisher nur ein verhältnißmäßig geringer Theil der jährlichen Ausbeute zur Ausfuhr gelangt, die zwischen 20.000 und 40.000 Oka variirt.

Anhang.



Oesterreichs Weinhandel

im Jahre 1866

nach Grenzen und Zollämtern.

Allgemeines österreichisches Zollgebiet.

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen (Zoll-Centner)	Einfuhr in Fässern (Zoll-Centner)	Ausfuhr in Flaschen (Zoll-Centner)	Ausfuhr in Fässern (Zoll-Centner)
Süddeutschland.				
Wien	2.988	551	40	1.122
Wr. Neustadt	4	.	.	.
Passau	12	17	1.241	11.956
Engelhartszell	.	.	6	2.434
Schärding	.	1	.	26
Obernberg	.	.	1	.
Mariahilf	.	.	.	2
Haibach	.	.	.	2
Angerhäusern	.	.	.	1
Braunau	.	.	.	8
Ach	.	.	.	9
Ettenau	.	.	.	1
Linz	73	45	2	474
Wels	.	.	.	27
Salzburg	137	106	115	2.683
Hangendenstein	.	.	2	18
Walserberg	.	.	4	16
Unken	.	.	.	2
Oberndorf	.	.	.	42
Saalbrücke	.	.	.	17
Großgmain	.	.	.	3
Hirschbühel	.	.	.	1
Gratz	80	9	3	.
Marburg	1	.	.	53
Klagenfurt	11	2	3	.
Villach	7	.	.	.
Laibach	43	4	.	.
Bregenz	6	5	1	5
Fußach	3	20	.	9

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen (Zoll-Centner)	Einfuhr in Fässern (Zoll-Centner)	Ausfuhr in Flaschen (Zoll-Centner)	Ausfuhr in Fässern (Zoll-Centner)
Pest	611	48	75	2.208
Preßburg	172	36	31	124
Oedenburg	11	.	5	103
Raab	11	.	.	6
Neusatz	3	.	.	.
Temesvár	12	.	.	.
Agram	23	18	.	.
Warasdin	.	5	.	4
Klausenburg	2	.	.	.
Hermannstadt	4	.	.	.
Kronstadt	8	.	.	.
Zusammen	5.343	1.492	1.569	23.921
	6.835		25.490	
Sachsen.				
Wien	506	448	194	2.056
Gratz	20	20	5	11
Marburg	.	.	.	43
Prag	422	432	27	76
Budweis	.	5	.	.
Peterswalde	.	.	.	7
Karlsbad	3	1	.	.
Breitenbach	5	2	.	5
Böhm.-Leippa	5	1	.	.
Hirschenstand	.	.	.	19
Markhausen	.	.	.	3
Altwarnsdorf	.	.	.	1
Einsiedel	.	.	.	5
Grünthal	.	.	.	9
Kallich	.	.	1	3

Unterhochsteg	.	90	.	1
Hittisau	.	.	.	1
Innsbruck	25	23	.	.
Hall	.	.	.	40
Scharnitz	.	.	.	28
Achenthal	4	.	.	33
Schönbichl	.	.	1	46
Ehrwald	.	.	.	126
Pinswang	.	.	.	16
Feldkirch	6	.	.	.
Trient	2	10	.	.
Kufstein	1	20	6	2.111
Kiefersfelden	.	.	.	35
Windhausen	.	.	.	1
Wildbichel	.	.	.	25
Kaltenbach	.	.	.	5
Zollhaus	.	.	.	1
Bozen	24	.	19	48
Prag	504	302	4	2
Pilsen	30	18	.	.
Furth	76	53	6	23
Neumarkt	1	.	.	3
Landstraße	1	1	.	.
Trautenau	9	.	.	.
Budweis	23	19	.	.
Karlsbad	39	10	.	.
Asch	13	1	3	11
Eger	36	15	1	5
Mühlbach	.	.	.	2
Neuhausen	.	.	.	1
Neuthiergarten	.	.	.	1
Brünn	172	22	.	.
Olmütz	17	10	.	.
Iglau	2	6	.	.
Oderberg	3	.	.	.
Troppau	18			.
Lemberg	86	12		.
Hussiatin	17	.	.	.
Krakau	8	13	.	.
Czernowitz	4			

Fugau	.	.	.	4
Schanzendorf	2	.	.	.
Lobendau	.	.	.	48
Rosenhain	.	.	.	3
Rumburg	5	5	.	4
Aloisburg	.	.	.	1
Thomasdorf	.	.	.	5
Reizenhain	.	.	.	8
Satzung	.	.	.	6
Weipert	.	.	5	3
Grottau	.	.	.	10
Petersdorf	.	.	.	2
Reichenberg	117	87	23	144
Zittau	19	15	.	7
Aussig	14	6	.	.
Teplitz	74	32	.	.
Trautenau	4	2	.	.
Eger	4	.	.	.
Voitersreit	9	1	.	16
Schönbach	.	.	.	1
Bodenbach	74	59	304	4.111
Schandau	1	.	14	12
Kommotau	4	5	.	.
Grün	.	.	.	3
Brünn	18	76	2	21
Olmütz	17	27	.	.
Pest	9	29	263	6.607
Preßburg	.	19	275	1.462
Oedenburg	1	.	83	565
Raab	.	.	.	3
Agram	4	.	.	.
Klausenburg	8	.	.	.
Zusammen	1.345	1.272	1.196	15.282
	2.617		16.478	

Preußen.

Wien	59	96	86	995
Wr. Neustadt	.	.	.	1
Gratz	.	3	1	34
Prag	2	.	.	.

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen	Einfuhr in Fässern	Ausfuhr in Flaschen	Ausfuhr in Fässern
	Zoll-Centner			
Braunau	2	3	.	.
Heinersdorf	.	.	.	3
Ebersdorf	2	3	.	.
Königshan	.	.	.	64
Kleinaupa	.	.	3	12
Petersdorf	.	.	.	9
Gießhübel	.	.	.	4
Johannesberg	.	.	2	50
Markelsdorf	.	.	.	3
Nachod	.	.	.	35
Neusorge	.	.	.	19
Ottendorf	.	.	1	45
Kronstadt	3	.	.	2
Niederlipka	.	.	.	162
Patzdorf	.	.	.	4
Trautenau	4	.	.	.
Brünn	1	.	.	8
Olmütz	1	.	.	.
Oderberg	23	10	40	15.752
Dzěditz	.	1	1	150
Bielitz	13	7	.	.
Schwarzwasser	.	.	.	2
Petrowitz	.	.	.	6
Dziehelau	.	.	.	4
Jägerndorf	.	.	3	27
Troppau	27	4	.	13
Olbersdorf	.	.	.	1
Battelsdorf	.	.	4	358
Hotzenplotz	.	.	2	20
Weidenau	2	.	.	18
Weißbach	5	.	3	48
Zuckmantel	11	2	.	19
Hennersdorf	.	.	.	57

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen	Einfuhr in Fässern	Ausfuhr in Flaschen	Ausfuhr in Fässern
	Zoll-Centner			
Niepolomice	.	.	.	3
Nowoselica	1	1	.	.
Pest	.	.	1	2
Zusammen	32	5	70	21.035
	37		21.105	
Türkei.				
(I. Moldau u. Walachei.)				
Wien	.	3	323	125
Synoutz	1	1.352	26	13
Suczawa	.	1.338	1	.
Czernowitz	.	2.467	.	.
Bojan	.	10	.	.
Zurin	.	482	.	.
Bossancze	.	8	.	.
Bojaczesztie	.	427	.	.
Pest	.	.	223	2.257
Preßburg	.	.	16	53
Oedenburg	.	.	.	19
Orsowa	1	.	131	702
Rothenthurm	.	.	.	1
Vulkan	.	2	.	.
Czik-Gymes	.	3	.	.
Almásmező	.	11	.	.
Bodza	.	1	.	.
Altschanz	.	118	.	.
Ober-Törzburg	.	4	.	.
Sóosmező	.	259	.	.
Tölgyes	.	4	.	3
Ober-Tömös	.	574	.	8
Ditoz	.	234	1	.
Zusammen	2	7.297	721	3.181
	7.299		3.902	

Weißwasser	.	.	.	37
Teschen	2	2	.	.
Lemberg	90	47	.	.
Stanislawow	3	.	.	.
Tarnopol	.	4	.	.
Krakau	100	60	12	656
Szczakowa	.	.	.	59
Oswiecim	16	12	3	858
Tarnow	5	.	.	.
Chelmek	.	.	.	1
Jelén	.	.	.	12
Zabrzeg	.	.	.	258
Czernowitz	46	12	.	.
Pest	.	11	50	614
Preßburg	2	.	13	158
Oedenburg	.	.	69	1.491
Debreczin	1	.	.	.
Zusammen	420	277	293	22.069
	697		22.362	

Rußland.

Wien	9	.	25	640
Brünn	.	.	.	6
Brody	5	3	29	1.443
Stojanow	.	.	.	8
Belzec	.	.	.	276
Uhrynow	.	.	.	25
Maydan-Sieniawski	.	.	.	65
Hussiatyn	3	.	.	74
Kozaczowka	.	1	.	.
Krakau	12	.	.	1.425
Szczakowa	2	.	4	11.439
Wegrzce	.	.	1	1.808
Elo	.	.	.	3
Szczucin	.	.	2	580
Uscie-jezuickie	.	.	5	2.066
Koziarnia	.	.	2	1.160
Chwalowice	.	.	1	3
Nadbrzecie	.	.	.	9

(II. Serbien, Bosnien u. türkisch Croatien.)

Wien	1	.	2	4
Pest	2	.	25	43
Preßburg	.	.	32	54
Raab	.	.	19	7
Orsowa	.	3	20	21
Semlin	4	.	18	6.459
Mittrowitz	.	.	.	799
Rácsa	.	.	.	74
Klenak	.	.	.	3.096
Jakova	.	.	.	73
Pancsova	.	.	.	2.135
Kubin	.	.	.	3
Temesvár	.	.	2	4
Bazias	.	3	9	2.173
Uj-Palanka	.	.	.	8
Altgradiska	.	.	.	445
Brod	.	.	.	1.337
Kobaš	.	.	.	286
Rajevoselo	.	.	.	407
Samac	.	.	.	749
Svinjar	.	.	.	14
Zupanje	.	.	.	382
Zusammen	7	6	127	18.573
	13		18.700	
Türkei überhaupt	9	7.303	848	21.754
	7.312		22.602	

Italien.

Wien	1	12	10	33
Gratz	.	2	1	.
Marburg	.	.	1	151
Klagenfurt	.	.	.	19
Pontafel	.	.	1	310

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen	Einfuhr in Fässern	Ausfuhr in Flaschen	Ausfuhr in Fässern
	Zoll-Centner			
Laibach	2	.	.	14
Görtz	2	6	2	213
Nogaredo	.	.	.	148
Cormons	.	.	7	1.033
Visco	.	.	. .	386
Brazzano	.	.	17	4.083
Cernical	.	2	.	.
Chiopris	.	.	.	16
Volosca	.	1	.	.
Duino	.	2	.	.
Innsbruck	.	1	.	.
Bozen	3	6	.	27
Trient	10	10	2	34
Tezze	.	.	.	4.048
Ala	1	.	.	.
Vermiglio	.	.	.	17
Casotto	.	.	.	402
Roveredo	3	.	.	12
Borghetto	.	.	.	775
Lodrone	.	32	.	.
Torbole	.	.	.	26
Riva	.	1	.	23
Valarso	.	.	.	78
Ponletto	.	2	.	.
Vermiglio	.	4	.	.
Prag	.	1	.	.
Pest	.	.	7	250
Preßburg	.	.	6	.
Oedenburg	.	.	18	25
Zusammen	22	82	72	12.123
	104		12.195	

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen	Einfuhr in Fässern	Ausfuhr in Flaschen	Ausfuhr in Fässern
	Zoll-Centner			
Laibach	.	35	1	2
Triest	53	1.253	558	18.664
Gretta	3	8	.	24.312
Guardiella	.	.	.	10.968
Scala Santa	.	.	.	179
Cologna	1	.	.	6.894
Catinara	.	.	.	82
Zaule	.	403	.	101
Innsbruck	2	1	.	.
Bozen	.	13	.	.
Trient	.	23	.	.
Prag	.	21	.	.
Reichenberg	.	1	.	.
Trautenau	.	2	.	.
Brünn	.	2	.	.
Olmütz	1	8	.	.
Troppau	.	1	.	.
Czernowitz	.	1	.	.
Pest	2	13	96	1.176
Preßburg	1	.	1	11
Oedenburg	.	.	.	45
Neusatz	.	2	.	.
Semlin	.	1	.	.
Temesvár	.	12	.	.
Agram	1	20	.	.
Sissek	2	5	.	6
Karlstadt	.	4	.	.
Warasdin	.	.	.	2
Zusammen	89	1.951	876	84.066
	2.040		84.942	

Schweiz.				
Bregenz	5	308	.	6
Lustenau	.	.	.	67
Fußach	.	4	.	.
Rheindorf	.	48	.	433
Höchst	1	76	.	4
Bendern	1	2	1	391
Meiningen	.	.	.	249
Bauern	.	2	.	.
Balzers	.	2	.	8
Koblach	.	.	.	51
Vaduz	.	.	.	256
Schaan	.	.	.	78
Feldkirch	2	17	.	.
Martinsbruck	.	.	.	306
Taufers	.	.	.	1.124
Spissermühl	.	.	.	33
Pest	.	.	.	37
Zusammen .	9	459	1	3.043
	468		3.044	

Triest.				
Wien	18	94	8	16
Wr. Neustadt	1	4	7	.
Linz	.	2	.	.
Gratz	4	15	116	18.686
Bruck	.	1	.	.
Marburg	.	.	89	2.922
Klagenfurt	.	3	.	.
Villach	.	3	.	.

Fiume und andere Häfen.				
Wien	.	.	.	3
Gratz	.	.	3	4
Marburg	.	.	3	240
Triest	1	4.689	.	.
Cernical	.	1.126	.	.
Cervignano	.	67	.	82
Grado	.	885	.	.
Duino	.	.	.	6
Canal Rosega	.	1.542	.	1.518
Michotici	.	84	.	.
Bodizze	.	981	.	.
Volosca	.	204	.	.
Olmütz	.	1	.	.
Agram	.	3	.	.
Sissek	1	1	.	.
Karlstadt	.	1	.	.
Fiume	1	738	.	59
Fiumara-Brücke	.	.	.	1.328
Buccari	.	11	.	.
Carlopago	.	2.133	.	.
Belvedere	.	.	.	2.770
Porto Ré	.	41	.	.
Jablanac	.	336	.	5
St. Georgen	.	709	.	.
St. Martin	.	.	.	447
Malihalan	.	2.090	.	.
Novi	.	29	2	13
Zwonigrad	.	2.344	.	.
St. Veit	.	1	.	.
Plasse	.	.	.	394
Ponsal	.	.	.	1.511
Selce	.	8.573	.	62
Zengg	.	25.982	.	50
Zusammen .	3	52.571	8	8.492
	52.574		8.500	

Dalmatinisches Zollgebiet.

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen	Einfuhr in Fässern	Ausfuhr in Flaschen	Ausfuhr in Fässern
	Zoll-Centner			
Zur See.				
Almissa	.	.	.	2.729
Bobovischie	.	.	.	6.256
Ból	.	.	.	11.085
Castel Vitturi	.	.	.	18.910
Dervenik	.	.	.	614
Citta vecchia	.	.	.	10.714
Comisa	.	9	.	796
Sign	.	14	.	.
Fort Opus	2	.	.	98
Gelsa	.	.	.	14.008
S. Giovanni	.	.	.	11.674
Lesina	1	.	1	500
Lissa	3	.	.	3.776
Macarsca	.	.	.	660
S. Martino	.	.	.	7.812
Metcovich	.	.	.	10
Milna	.	.	.	14.226
S. Pietro	.	.	.	15.321
Postire	.	.	.	12.459
Pucischie	.	.	.	16.426
Salona	.	.	.	8.052
Solta	.	.	.	7.235
Spalato	11	60	.	38.582
Traù	.	.	.	13.369
Budua	3	17	.	.
Cattaro	24	613	.	.
Giuppana	.	7	.	.
Megline	4	28	.	.
Castelnuovo	11	35	.	14

Zollämter, über welche der Verkehr stattfand	Einfuhr in Flaschen	Einfuhr in Fässern	Ausfuhr in Flaschen	Ausfuhr in Fässern
	Zoll-Centner			
Pago	.	.	.	6.846
Rogosnizza	.	.	.	10.060
Sale	.	.	.	228
Scardona	.	.	1	212
Sebenico	9	9	1	17.547
Selve	2	1	.	4.521
Stretto	.	.	.	12.366
Vodizze	.	.	.	14.872
Zara porta marina	135	5	93	866
Zara vecchia	.	.	.	317
Zlarin	.	.	.	18.651
Zusammen	266	1.000	96	308.158
	1.266		308.254	
Croat. Militärgrenze.				
Dernis	.	.	.	243
Knin	.	.	.	1.949
Obbrovazzo	.	.	.	18.737
Scardona	.	.	.	1.129
Zusammen	.	.	.	22.058
Türkei.				
Castel Vitturi	.	.	.	8
Macarsca	.	.	.	70
Metcovich	.	.	.	229

Curzola	.	26	.	48
Gravosa	25	70	.	367
Ragusa	28	97	.	.
Ragusa vecchia	1	4	.	.
Risano	2	1	.	4
Slano	.	2	.	.
Tarstenik	.	.	.	536
Trappano	.	2	.	457
Vallegrande	.	.	.	693
Arbe	1	.	.	939
Dernis	.	.	.	5
Melada	.	.	.	881
Nona	.	.	.	869
Novaglia	.	.	.	1.177
Novegradi	.	.	.	146
Obbrovazzo	4	.	.	224

Spalato	.	.	.	42
Gravosa	.	.	.	812
Ragusa	.	.	.	3.729
Ragusa vecchia	.	.	.	26
Slano	.	.	.	322
Zusammen	.	.	.	5.238
Montenegro.				
Budua	.	.	.	159
Cattaro	.	.	.	568
Risano	.	.	.	835
Zusammen	.	.	.	1.562

Zollsätze für Wein im Auslande

per Wiener Eimer.

In	Aus welchem Lande und welche Sorte	Art des Gefäßes	Fremdes Maß	Wiener Maß E.	Wiener Maß Maß	Zoll in fremder Währung	Zoll in öst. W. fl.	Zoll in öst. W. kr.	Zoll in Percenten vom Werthe	Zoll per Wr. Eimer in öst. W. (Silber) fl.	Zoll per Wr. Eimer in öst. W. (Silber) kr.
Belgien .... (15. August 1865)	Wein, auch Wermuth (Nicht mehr als 21% Alcohol)	Fässer	Hectoliter	1	30·6	0·50 Frc.	—	20	—	—	12½
		Flaschen	—	—	—	1·50 „	—	60½	—	—	34
Brasilien...... (3. Novemb. 1860)	Schaumweine aller Art	Fässer	Canada	—	1·8	2400 Reïs	2	43½	—	54	11
	Weine, süße aller Art, ohne Unterschied der Benennung (Malvasier, Muscatweine, Geropiga)............	„	„	—	„	700 „	—	71	—	15	78
	Weine, trockene aller Art, sowie alle nicht besonders benannten......	„	„	—	„	320 „	—	32½	—	7	23
	„	Flaschen oder andere Glas- u. Steingutgefäße um 50% mehr	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bremen	Umsatzsteuer v. Kaufpreise	.	.	.	.	.	.	.	5/12 %	—	—
Calcutta	Wein und Liqueure...	—	Gallone	—	3·2	1 Sicca (Rup.)	1	—	—	12	50
Canada	Aller Art...........	—	—	—	—	—	—	—	20%	—	—
(2. Juni 1862) ..	Franz. Weine (Alcoholgehalt unter 14·5%..	—	Gallone	—	3·2	0·53 Frc.	—	21	—	1	12
	wenn über 14·5% ...	—	„	—	„	1·10 „	—	44	—	2	35
Chile......... (31. Octob. 1864)	Weine	Flaschen	Dutzend	—	—	1 Peso 25 Cts.	2	50	—	—	—
	„	Gebünde	Liter	—	0·68	— 10 „	—	20	—	11	7
	Rother Wein	Flaschen	Dutzend	—	—	1 Peso — „	2	—	—	—	—
	„	Gebünde	Liter	—	0·68	— 7 „	—	14	—	4	12
China	Aller Art...........	—	—	—	—	zollfrei			—	—	—
Dänemark..... (1. Juli 1863)	Wein	Flaschen	Pott	—	0·68	16 Schill.	—	19	—	11	18
	„ (mit 15 oder 30% Tara)	Gebünde	[illegible]	—	[illegible]	[illegible]	—	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Ecuador	Burgunder, Oporto, Champagner, Rheinw.	Flaschen	Dutzend	—	—	16 Reales	4	37	—	—	—
	„ „	Fässer	Gallone	—	3·2	30 „	8	19	—	102	75
	Andere Weine	Flaschen	Dutzend	—	—	8 „	2	18½	—	—	—
	„ „	Fässer	Gallone	—	3·2	15 „	4	9½	—	51	37½
Egypten	Vom Werthe gegen Rückersatz von ⅕ des Zolles	—	—	—	—	—	—	—	5%	—	—
England	Nach Sykes' Hydrom. „ „ bis 26°	Fässer	Gallone	—	3·2	1 sh. — pence	—	50	—	6	25
	„ „ „ 42°	Fässer	Gallone	—	3·2	2 „ 6 „	1	25	—	15	60
	„ „ „ 45°	Fässer	Gallone	—	3·2	2 „ 11 „	1	46	—	18	25
	—	Flasch.jed.Geh.	Gallone			2 „ 6 „	1	25	—	15	60
Frankreich	. —	—	Hectoliter	1	30·6	0·25 Frc.	—	10	—	—	5½
Griechenland ..	Weine aus Europa aller Art	Flasch. u. Fäss.	Oka	—	½	80 Lepta	—	29	—	23	20
	„ gemeine.......	Fässer	„	—	„	60 „	—	21	—	16	80
Hamburg ...... (28. Dec. 1864)	—	—	—	—	—	—	—	—	¼%	—	—
Italien........	Wein	Gebünde	Hectoliter	1	30·6	5·75 Lire	2	32½	—	1	32
	„	Flaschen	Flaschen	—	—	0·15 Lire und 15% Zuschl.	—	7	—	—	—
Kirchenstaat ...	Wein, ordinärer	....	....	Einfuhr verboten			.	.	.	.	.
(1. Februar 1864)	Anderer	Fässer	Centin. br. (67 Zollpfd.)	—	18·9	2 Scudi	4	34	—	9	34
	Franz. Luxusweine ...	Gebünde	„	—	„	7 Lire	2	80	u. Zuschl. v. 1·27 L.	—	—
	Wein, ordinärer	Flaschen	„	—	„	„	„	„	—	—	—
Lübeck	Wein	Flaschen	Hundert	—	—	12 Schill.	—	45	—	—	—
	„	Fässer	Hectoliter	1	30·6	0·70 „	—	28	—	—	16
Mecklenburg (Strelitz und Schwerin, ohne Ratzeburg) wie im Zollvereine.											
Mexico	Aus Melasse	Bouteillen	Ct. netto	—	—	15 Peso	30	—	—	—	—
	Rhum und Tafia	Fässer	Ct. netto	—	—	12 „	24	—	—	—	—
	Kirschwasser	Bouteillen	Ct. netto	—	—	16 „	32	—	—	—	—
		Fässer	Ct. netto	—	—	13 „	26	—	—	—	—
	Genever	„	Ct. netto	—	—	4 „	8	—	—	—	—
	Andere Spirituosen...	Bouteillen	Ct. netto	—	—	8 „	16	—	—	18	—
		Fässer	Ct. netto	—	—	6 „	12	—	—	13	45

In	Aus welchem Lande und welche Sorte	Art des Gefäßes	Fremdes Maß	Wiener		Zoll in fremder Währung	Zoll in öst. W.		Zoll in Percenten vom Werthe	Zoll pr. Wr. Eimer in öst. W. (Silber)	
				E.	Maß		fl.	kr.		fl.	kr.
Neufoundland (Brit. Nordamer.) (13. April 1864)	Wein, Xeres	Flaschen	Gallone	—	3·2	6 sh. — pence	3	—	—	—	—
	" "	Gebünde	"			3 " — "	1	50	und 12%	—	—
	" anderer	Flaschen	"			6 " — "	3	—	—	37	50
	" "	Gebünde	"			2 " 6 "	1	25	—	15	62
Niederlande ...	Seit 1865 wurde die Accise auf Wein aufgehoben und bestehen pro 1868 folg. Zollsätze*).	Geb. u. Flasch.	100 Liter	1	30·6	40 Frcs.	24	—	—	**13**	**60**
Norwegen ..... (25. Febr. 1863)	Wein .... (Tara 17% oder 22%;	Fässer oder Kruken	Pfd.	—	0·35	$2^1/_2$ Schill.	—	$4^1/_2$	—	**5**	**7**
	(nicht mehr als 21% Alcoholgehalt)	Flaschen	Pott	—	0·68	6 "	—	11	—	—	—
Persien	—	—	—	—	—	—	—	—	20%	—	—
Peru.	Champagner-, Burgunder-, Cypern-, Sherry-, Madeira-, Oporto- und Wermuthweine	Flaschen	Dutzend	—	—	20 Reali	5	50	—	—	—
	Dgl.	Fässer	Gallone	—	3·2	6 "	1	65	—	20	62
	" aller anderen Art. .	Flaschen	Dutzend	—	—	12 "	3	30	—	—	—
	"	Fässer	Gallone	—	3·2	3 "	—	$82^1/_2$	—	**10**	**31**
Portugal	Nicht weniger als 15 Almud enthaltend ...	Fässer, Kisten u. and. Behälter	15 Almud	4	13	9600 Reïs	23	39	—	5	43
	" ...	Krystall- und Porzellangef.	"	4	13	6000 "	14	63	—	3	38
Rumänien ..... (1. Juli 1866)	Gewöhnliche Weine ...	Einfuhr untersagt.		.	.	.	.	.	.	.	.
	Feinere Weine	—	—	—	—	—	—	—	$7^1/_2$%	—	—
Rußland .... (Zollvertrag 1862)	Jeder Gattung	Gebünde	Oxhoft	3	26	40 Rubel **)	66	80	—	18	30
	Aus Oesterreich, Ungarn, Moldau, Walachei ...	"	"	"	"	15 "	24	29	—	**6**	**72**
	Aus Griechenland	"	"	"	"	24 "	38	86	—	10	68
	Weine, moussirend ...	Flaschen	Flasche	—	—	90 Kopek.	1	46	—	—	—
	" nicht moussirend	"	"	—	—	38 "	—	62	—	—	—
	Port	Gebünde	Oxhoft	3	26	45 Rubel	72	86	—	20	2
		Flaschen	Flasche	—		25 Kopek		57			

Schweden. . . . . . (24. März 1825)	Nicht mehr als 21% Alcoholgehalt.	Fässer	100 Centp.	1	—	7 Riksdaler	5	25	—	5	25
	(Mehr als 21% der doppelte Zoll)	Flaschen	Kanne	—	1·8	0·55 „	—	49	—	—	—
Schweiz . . . . (außerdem werden in jedem Cantone verschiedene Abgaben eingehoben)	Ohne Abzug einer Tara vom Gewichte	Fässer	Zollcentner	—	35½	1·50 Frcs.	—	60	—	—	68
		Flaschen	„	—	—	3·50 „	1	40	—	—	—
	Wein a. Oesterreich***)	„	„	„	„	15 „	6	—	—	6	76
Spanien.	Wein aller Art	Fässer	Pipe	6	5	90 Real.	9	76	—	1	59
	„	Flaschen	—	—	—	4 „ 50 C.	6	48	—	—	—
Türkei . . . . (1846)	Wein aus Oesterreich. .	Fässer	Oka	—	½	0·25 Piaster	—	2¼	—	1	80
	„ „ Ungarn	Flaschen	—	—	—	0·64 „	—	6	—	—	—
Uruguay. . . . . . . (1861)	Wein und alle anderen Spirituosen und gegohrenen Getränke. . .	—	—	—	—	—	—	—	20%	—	—
Verein. Staaten von Nordamerika****) (31. März 1865)	Für Brandy, Rhum, Gin u. Whiskey, Burgunder, alle anderen geistigen Getränke bis zum Gehalt of first proof und darunter. .	—	Gallone	—	2·76	50 Cents	1	4	—	15	7
	Weine, moussirende . . .	Flaschen	Quart	—	0·69	6 Doll. p. Dtzd.	12	96	—	—	—
	Franz. Weine (je nach dem Werthe derselben)	„	Pint	—	0·40	3 „ „	—	—	—	—	—
			Hectoliter	1	30·6	45·90 —	18	36	—	10	40
Colonie Victoria (Australien)	Weine	Fässer	Gallone oder			98·50 Frcs.	39	40	—	22	32
			6 Quart- od. 12 Pintflasch.	—	—	3 sh.	1	50	—	18	75
Zollverein (nach dem Vertrage von 1865).	Wein (auch Obstwein, Wein- und Obstmost). Taraabzug bei Kisten 24%, bei Körben 16%	Fässer und Schläuche Flaschen und Krüge	Zollcentn.	—	35½	2⅔ Thaler	4	—	—	4	51

*) Für die folgenden Jahre beträgt der Zoll 20 fl. (11·20 G. der Eimer), sowol in Gebünden als in Flaschen (100 Flaschen = 80 Liter.)

**) 2 Rubel 10 Kop. pr. Pud (16 Pud = 1 Oxhoft). 12% Zuschlag, 2% Exp.-Comm.

***) Eine Herabsetzung ist zu gewärtigen.

****) Nach einer Staatsacte vom 10. August 1866 darf in die Vereinigten Staaten von Nordamerika Wein in Flaschen und Kisten in einer geringeren Quantität als 12 Flaschen (zu je 1 Quart = 0·7 Wiener Maß) nicht eingeführt werden.

Frachtsätze für Wein nach den bedeutenderen Handelsplätzen *)

per Wiener Eimer.

In	An Zoll		An Fracht von Wien				Zusammen	
	fl.	kr.	nach	über	fl.	kr.	fl.	kr.
Baiern	4	51	München	Westbahn	1	45	5	96
Belgien	—	$12^1/_2$	Brüssel	"	2	92	3	$4^1/_2$
Brasilien	7	23	Rio Janeiro	Triest	5	30	12	53
				Hamburg	4	5	11	28
Bremen	$5^1/_2$%		Bremen	Nordbahn	2	4	—	—
Canada	20%		Quebeck	Hamburg	5	5	—	—
Chile	11	77	Valparaiso	Hâvre	5	40	17	17
Dänemark	2	6	Kopenhagen	Stettin	3	50	5	56
Egypten	5%		Alexandrien	Triest	3	45	—	—
			Suez	"	7	15	—	—
England	6	25	London	Bremen	2	97	9	22
				Triest	2	86	9	11
				Rotterdam	2	85	9	10
Frankreich	—	$5^1/_2$	Paris	Westbahn	4	25	4	$30^1/_2$
Griechenland	16	80	Patras	Triest	3	35	20	15
Hamburg	$^1/_4$%		Hamburg	Nordbahn	2	47	—	—
Italien	1	32	Ancona	Triest	2	88	4	20
Kaukasus	25%		Tiflis	Odessa per Dampfschiff	7	20	—	—
Lübeck	—	45	Lübeck	Nordbahn	2	65	—	—
	(per 100 Bouteillen)							
Mecklenburg-Strelitz	4	51	Mecklenburg	"	2	98	7	49
Mexico	13	45	Vera-Cruz	Triest	6	5	19	50
				St. Nazaire	6	35	19	80
				Hâvre	5	55	19	—
Niederlande	14	44	Rotterdam	Westbahn	2	22	16	66
			Amsterdam	"	2	24	16	68
Norwegen	5	7	Christiania	Stettin	4	35	9	42
Ostindien	12	50	Calcutta	Triest	22	40	34	90
Peru	10	31	Lima	Hâvre	5	45	15	76
Persien	25%		Teheran	Odessa	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

			Frankfurt a. M.	Westbahn	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Norddeutschland......	4	51	Cöln	"	3	5	7	56
			Dresden	Nordbahn	1	95	6	46
			Breslau		1	46	5	97
			Berlin		2	8	6	59
			Danzig		2	92	7	43
			Königsberg		3	33	7	84
			Stettin		1	85	6	36
Rumänien..........	7½%		Jassy	Dampfschiff	5	90	—	—
			Bukarest	"	4	10	—	—
Rußland..........	18	30	Riga	Stettin	3	20	21	50
	6	72	Warschau	Nordbahn	3	15	9	87
	(wenn direct über die österreichische Grenze)		St. Petersburg	"	4	60	11	32
				Stettin	3	65	21	95
			Moskau	"	6	10	20	44
				Nordbahn	7	5	13	77
			Odessa	Donau	3	48	21	78
				Triest	4	10	22	40
			Nischne-Nowgorod	Stettin, St. Petersburg	10	15	28	45
Schweden..........	5	25	Stockholm	Stettin	4	20	9	45
Schweiz............	—	68	Genf	Westbahn	2	85	3	53
Türkei.............	1	80	Salonich	Dampfschiff	4	50	6	30
			Constantinopel	Donau	3	10	4	90
				Triest	3	45	5	25
			Trapezunt	Donau	4	68	6	48
				Triest	4	10	5	90
			Smyrna	"	3	27	5	57
Uruguay...........	20%		Montevideo	Hâvre	5	—	—	—
Vereinigte Staaten...	15	7	New-York	Triest	5	35	20	42
				Hamburg	5	5	20	12

*) Die Angaben über die Frachtbeträge verdanken wir den freundlichen Mittheilungen des Speditionshauses Svatojansky und Sockl in Wien.



Untersuchungen österreichischer Weine

mittelst des

Sykes'schen Hydrometers,

sowie bezüglich ihrer

Dichte, des Alcohol-, Extract- und Säuregehaltes.

Ausgeführt im Jahre 1866

im Auftrage des k. k. Ministeriums für Handel und Volkswirthschaft

von

Dr. J. J. Pohl.

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
			Niederösterreichische
Brunner	1863	weiß	Lud. Fischer . . . . . .
"	1852	"	" . . . . . .
"	1851	"	" . . . . . .
Grinzinger Riesling	1863	"	F. C. Steib . . . . . .
" Original	1862	"	Mathäus Wittmann . . .
" Eigenbau	"	"	J. Römer und Sohn . . .
"	1859	"	J. Reisenleitner . . . . .
"	"	"	Stift Schotten . . . . .
" Riesling	1857	"	F. C. Steib . . . . . .
" Original	1852	"	Mathäus Wittmann . . .
"	1848	"	Stift Schotten . . . . .
Gumpoldskirchner	1863	"	Josef Hasenöhrl . . . . .
" Auslese	"	"	F. C. Steib . . . . . .
"	1862	"	Josef Hasenöhrl . . . . .
"	"	"	Bernhard Stipperger . . .
"	"	"	Johann Baumgartner . .
"	"	"	J. Reisenleitner . . . . .
"	"	"	August Schneider . . . .
" Spätlese	"	"	F. C. Steib . . . . . .
" Auslese	1860	"	" . . . . . .
" Ausstich	1859	"	August Schneider . . . .
" Auslese	"	"	F. C. Steib . . . . . .
"	"	"	J. Reisenleitner . . . . .
" Rheinreben	1857	"	F. C. Steib . . . . . .
"	1849	"	Johann Baumgartner . . .
"	1848	"	F. C. Steib . . . . . .
Guntramsdorfer 1. Sorte	1865	"	Josef Wieninger . . . . .
" 2. Sorte	"	"	" . . . .
" Eigenbau, gerebelt, 1. Sorte	1863	"	" . . . .
" Eigenbau, gerebelt, 2. Sorte	"	"	" . . . .
" Eigenbau, gerebelt . .	1862	"	" . . . .
" gerebelt	1861	"	" . . . .
Kahlenberger	1862	"	J. Reisenleitner . . . . .
"	"	"	Karl Weil . . . .
" Prälatenwein	1859	"	Josef Wieninger . . . . .
"	"	"	Karl Weil . . . .
"	1848	"	Bernhard Stipperger . . .
Mailberger	1863	roth	Friedr. Graf Schönborn . .
"	1862	weiß	F. C. Steib . . . . . .
"	"	"	J. Reisenleitner . . . . .

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
Weine.						
18	26·39	0·99168	0·552	11·44	14·14	2·47
16	19·71	0·99616	0·762	8·30	10·31	2·53
18	21·27	0·99546	0·530	9·02	11·19	2·61
45	23·03	0·99362	0·691	9·85	12·20	2·44
—	24·66	0·99379	0·664	10·65	13·17	2·76
—	23·06	0·99400	0·564	9·87	12·22	2·54
30	22·86	0·99524	0·729	9·80	12·14	2·84
35	26·76	0·99239	0·565	11·62	14·35	2·72
25	20·41	0·99579	0·650	8·61	10·70	2·55
—	21·90	0·99431	0·544	9·33	11·57	2·43
40	22·31	0·99280	0·665	9·48	11·76	2·10
35	25·87	0·99337	0·644	11·15	13·80	2·81
30	23·00	0·99341	0·618	9·83	12·18	2·38
25	23·30	0·99410	0·750	9·99	12·38	2·61
25	27·52	0·99552	0·662	11·97	14·78	3·62
—	29·13	0·99688	0·669	12·71	15·69	4·20
24	24·62	0·99258	0·545	10·63	13·15	2·44
40	22·54	0·99432	0·631	9·59	11·90	2·53
30	23·60	0·99255	0·579	10·15	12·57	2·27
35	18·89	0·99650	0·636	7·97	9·91	2·48
40	25·43	0·99514	0·597	10·97	13·57	3·20
40	21·54	0·99519	0·663	9·15	11·35	2·59
40	25·46	0·99421	0·637	10·98	13·59	2·99
35	20·86	0·99366	0·538	8·82	10·95	2·08
—	21·72	0·99390	0·637	9·24	11·46	2·29
24	17·82	0·99671	0·669	7·50	9·32	2·37
—	25·39	0·99986	0·482	10·95	13·55	4·38
—	28·73	0·99984	0·521	12·54	15·48	4·88
—	22.36	0·99553	0·762	9·50	11·79	2·80
—	23·06	0·99604	0·636	9·87	12·22	3·07
—	19·66	0·99674	0·629	8·27	10·28	2·67
—	18·62	0·99747	0·641	7·85	9·76	2·71
28	25·10	0·99222	0·665	10·83	13·40	2·41
36 [1])	25·24	0·99147	0·600	10·89	13·47	2·24
—	22·99	0·99551	0·696	9·83	12·17	2·92
36 [2])	22.83	0·99336	0·631	9·75	12·08	2·33
40	21·55	0·99448	0·603	9·16	11·36	2·41
24	22·40	0·90491	0·730	9·67	11·98	2·71
15	21·78	0·95456	0·564	9·27	11·50	2·47
15	23·43	0·99317	0·631	10·07	12·48	2·40

[1]) [2]) ohne Faß ab Wien.

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
Mailberger	1862	weiß	Friedr. Graf Schönborn . .
"	"	"	Vincenz Liebl und Sohn . .
"	1861	"	" . .
"	1859	"	Karl Weil . . . .
"	1852	"	Friedr. Graf Schönborn .
Matzner	1863	roth	Christian Graf Kinsky . .
"	"	weiß	" . .
"	1858	"	" . .
"	1852	"	" . .
Nußberger	1862	"	Stift Zwettl . . . . . .
"	1859	"	Josef Greiner . . . . . .
"	1857	"	J. Palughay . . . . . .
"	1855	"	" . . . . . .
"	1852	"	Josef Greiner . . . . . .
"	1848	"	Stift Zwettl . . . . . .
Perchtoldsdorfer	1862	"	F. C. Steib . . . . . .
Pfaffstättner	1863	"	Stift Heiligenkreuz . . . .
"	1852	"	" . . . .
Retzer	1863	roth	Vincenz Liebl und Sohn .
"	1862	weiß	" .
"	1859	"	F. C. Steib . . . . . .
"	"	"	Vincenz Liebl und Sohn .
"	"	"	" .
"	1858	"	" .
"	1857	"	" .
"	1852	"	" .
"	"	"	Bernhard Stipperger . . .
"	1848	"	Vincenz Liebl und Sohn .
"	1834	"	" .
"	"	"	" .
"	"	"	" .
Seefelder=Zuckermantler	1861	"	F. C. Steib . . . . . .
Vöslauer=Goldeck	1862	roth	Robert Schlumberger . . .
"	1859	weiß	" . . .
"	1857	roth	" . . .
Vöslau=Merkensteiner	1862	weiß	Graf Münch=Bellinghausen .
"	"	roth	" .
Weidlinger	1863	weiß	Stift Klosterneuburg . . .
"	1862	"	" . . .
"	1852	"	" . . .
"	1848	"	" . . .
"	1846	"	" . . .
Zellerndorfer	1863	"	Vincenz Liebl und Sohn .
"	1862	"	" .
"	1859	"	" .

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
18	24·01	0·99166	0·539	10·31	12·78	2·09
18	24·41	0·99211	0·492	10·50	12·99	2·27
18	21·93	0·99198	0·652	9·34	11·59	1·83
20[1])	24·89	0·99182	0·532	10·75	13·30	2·28
35	22·81	0·99344	0·545	9·74	12·06	2·35
—	23·46	0·99639	0·484	10·09	12·50	3·23
—	24·71	0·99277	0·505	10·67	13·20	2·50
—	24·75	0·99452	0·697	10·69	13·22	2·96
—	23·24	0·99235	0·632	9·99	12·38	2·16
—	23·78	0·99262	0·532	10·22	12·66	2·30
—	25·62	0·99298	0·631	11·05	13·67	2·68
18	20·49	0·99376	0·565	8·64	10·74	2·04
20	20·65	0·99487	0·636	8·71	10·83	2·35
—	21·24	0·99500	0·663	9·01	11·17	2·49
—	21·94	0·99556	0·630	9·35	11·60	2·77
20	19·62	0·99582	0·630	8·26	10·26	2·43
18	25·48	0·99397	0·631	10·99	13·60	2·91
24	20·95	0·99540	0·663	8·87	11·00	2·54
20	22·43	0·99893	0·608	9·54	11·84	3·67
20	25·06	0·99138	0·599	10·81	13·38	2·19
16	22·24	0 99401	0·631	9·45	11·72	2·40
25	22·60	0·99780	0·569	9·63	11·94	3·42
20	24·39	0·99730	0·556	10·49	12·98	3·59
14	24·68	0·99139	0·599	10·67	13·20	2·14
30	23·69	0·99285	0·678	10·19	12·62	2·36
40	23·18	0·99415	0·611	9·92	12·29	2·60
20	24·59	0·99540	0·649	10·61	13·14	3·15
30	19·60	0·99511	0·577	8·25	10·25	2·25
50	23·41	0·99301	0·631	10·07	12·47	2·36
40	25·04	0·99877	0·496	10·81	13·37	4·06
40	24·73	0·99258	0·572	10·68	13·21	2·45
15	22·99	0·99312	0·538	9·83	12·18	2·30
—	22·69	0·99490	0·637	9·68	11·99	2·71
—	25·27	0·99322	0·625	10·90	13·49	2·69
—	24·60	0·99311	0·704	10·58	13·09	2·55
75 kr. pr. ½ Maß	24·22	0·99313	0·545	10·38	12·87	2·49
"	25·81	0·99427	0·730	11·13	13·77	3·04
24	24·15	0·99419	0·684	10·37	12·85	2·76
28	21·72	0·99464	0·644	9·24	11·46	2·48
30	21·63	0·99559	0·862	9·20	11·41	2·75
40	22·25	0·99465	0·597	9·45	11·73	2·56
60	22·13	0·99572	0·749	9·39	11·65	2·81
14	25·08	0·99043	0·600	10·80	13·39	1·94
16	21·97	0·99446	0·670	9·37	11·62	2·48
16	24·68	0·99050	0·600	10·61	13·13	1·89

[1]) ohne Faß ab Wien.

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
			Böhmische
Czernoseker Klein-Venduller	1862	schiller	Albert Graf Nostitz-Rieneck
„ Groß-Venduller	„	roth	„
„ Klein-Venduller	1857	weiß	„
„ Groß-Venduller	1846	schiller	„
„ Fuchsberger	1859	roth	„
Leitmeritzer Traminer (Prinscht)	1862	weiß	Johann Wotruba
„ Traminer I. Sorte	1857	„	„
Melniker	1863	roth	Georg Fürst Lobkowitz
„	1857	„	„
Radobiler Riesling	1863	weiß	Johann Wotruba
„ „	1862	„	„
„	„	roth	„
			Croatische
Cerina	1863	schiller	Zdenčaj
„	1862	„	„
Goljak	1863	roth	Levin Freiherr v. Rauch
„	1862	weiß	„
Jagodišće	1863	roth	„
„	1862	weiß	„
Šestina (Slama)	1863	„	Friedr. Graf Kulmer
„ Riesling	1862	„	„
„ Zélenika	„	schiller	„
„ (Slama)	1861	weiß	„
„ (rothe Slama)	1857	roth	„
Trakostjan (Allodial-Wein)	1863	weiß	Vucotinović
„ „	1862	„	„
„ „	1861	„	„
Vivodinaer	1863	„	Jos. Navretić
„	1861	„	„
„	1859	„	„
			Slavonische
Djakovarer	1863	schiller	Stroßmayer
„	1862	weiß	„
„	1857	„	„
Drager	1863	roth	Herrschaft Welika
„	1862	„	„
Klikuner	1863	schiller	Herrschaft Pleternic
„	1862	roth	„
Mandičevce-Djakovarer	1863	weiß	Stroßmayer

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
Weine.						
40	25·24	0·99382	0·598	10·89	13·47	2·84
40	26·38	0·99678	0·675	11·43	14·13	3·76
50	21·25	0·99469	0·637	9·34	11·59	2·53
60	20·68	0·99482	0·690	8·73	10·85	2·34
40	24·39	0·99397	0·511	10·49	12·98	2·75
40	23·90	0·99207	0·599	10·27	12·73	2·19
40	21·03	0·99511	0·597	9·20	11·41	2·59
60	23·73	0·99489	0·697	10·20	12·64	2·89
80	20·62	0·99749	0·648	8·71	10·82	3·02
60	23·76	0·99393	0·644	10·21	12·65	2·64
60	20·89	0·99538	0·610	8·84	10·97	2·53
60	23·00	0·99944	0·806	9·84	12·19	3·91
Weine.						
8—10	20·08	0·99404	0·744	8·47	10·52	2·05
"	23·27	0·99179	0·765	10·01	12·40	2.03
12[1])	21·41	0·99477	0·630	9·09	11·28	2·49
"	21·94	0·99333	0·678	9·35	11·60	2·18
10[1])	21·55	0·99619	0·795	9·16	11·36	2·85
"	21·50	0·99294	0·798	9·14	11·34	2·01
—	22·55	0·99232	0·712	9·60	11·91	2·02
—	18·69	0·99481	0·663	7·97	9·99	2·07
—	20·02	0·99442	0·810	8·42	10·46	2·13
—	21·49	0·99373	0·810	9·14	11·34	2·21
—	21·25	0·99403	0·637	9·01	11·18	2·24
—	21·91	0·99879	0·661	9·33	11·58	3·56
—	25·46	1·00232	0·757	10·98	13·59	5·00
—	23·19	0·99098	0·599	9·93	12·30	1·79
—	21·14	0·99234	0·944	8·97	11·12	1·77
—	21·97	0·99433	0·830	9·37	11·62	2·45
—	19·88	0·99369	0·863	8·38	10·41	1·91
Weine.						
—	21·16	0·99405	0·697	8·97	11·13	2·23
—	18·56	0·99480	0·730	7·78	9·68	1·99
—	19·26	0·99467	0·697	7·95	9·89	2·08
10[2])	23·62	0·99415	0·697	10·15	12·58	2·68
"	24·73	0·99504	0·829	10·68	13·21	3·08
16[2])	23·78	0·99324	0·571	10·22	12·66	2·47
"	23·20	0·99514	0·864	9·97	12·35	2·86
—	20·99	0·99255	0·665	8·89	11·03	1·82

[1]) loco Lucnica, [2]) loco Keller.

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
Mandičevce-Djakovarer	1862	weiß	Stroßmayer . . . . . .
"	1855	schiller	" . . . . . .
Music-Djakovarer	1863	"	" . . . . . .
"	1861	"	" . . . . . .
Pistanier	1862	weiß	Fürst Schaumburg-Lippe .
Slatina-Veröcze	1863	roth	" .
"	1862	weiß	" .
" (Riesling)	"	"	" .
"	1856	roth	" .
Svietovatzer	1863	weiß	Herrschaft Welika . . . .
Ternava-Djakovarer	"	schiller	Stroßmayer . . . . . .
"	1861	roth	" . . . . . .
"	1857	"	" . . . . . .
"	1855	"	" . . . . . .
Veröczer	1863	weiß	Fürst Schaumburg-Lippe .
"	1857	"	" .

Steyrische

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
Altenberg-Luttenberger	1862	weiß	Richard v. Kodolitsch . . .
"	1857	"	" . . .
Jerusalem-Kerschbacher Ausstich . . .	1862	"	Vincenz Tschebull . . . .
Johannesberger-Pickerer Riesling . . .	1863	"	Graf Meran . . . . . .
"	1861	"	" . . . . . .
" Riesling . . .	1859	"	" . . . . . .
" " . . .	1855	"	" . . . . . .
Kerschbacher Spätlese, Moselreben . .	1863	"	Josef Wieninger . . . . .
" wälsche Riesling	1857	"	Vincenz Tschebull . . . .
Luttenberger-Eisenthürer	1862	"	Stift Admont . . . . . .
"	1848	"	" . . . . . .
Luttenberger-Kaager	1863	"	" . . . . . .
"	1862	"	" . . . . . .
Luttenberger-Nachtigaller	"	"	Stift Rein . . . .
"	1857	"	" . . . .
Luttenberger-Stermetzberger Riesling .	1862	"	Stift Admont . . . . . .
" " .	1861	"	" . . . . . .
Nachtigaller-Luttenberger	1857	"	Richard v. Kodolitsch . . .
Radkersburg-Janischberger	1862	"	Stift Admont . . . . . .
"	1857	"	" . . . . . .
Radkersburg-Kerschbacher	1852	"	Graf d'Avernas . . . . .
"	1853	"	" . . . . . .
"	1857	"	" . . . . . .
Radkersburg-Murburger	1862	"	Stift Admont . . . . . .
"	1857	"	" . . . . . .

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
—	18·72	0·99581	0·795	7·90	9·82	2·28
—	19·70	0·99503	0·690	8·30	10·31	2·24
—	19·58	0·99390	0·730	8·25	10·25	1·93
—	20·69	0·99281	0·745	8·74	10·86	1·83
8	21·40	0·99514	0·683	9·09	11·27	2·54
10	24·87	0·99710	0·609	10·71	13·25	3·61
9	23·78	0·99213	0·565	10·21	12·65	2·18
80	28·10	0·99328	0·691	12·20	15·06	3·14
7	21·49	0·99575	0·616	9·13	11·33	2·72
9 [1])	24·92	0·99332	0·764	10·76	13·31	2·67
—	21·07	0·99245	0·678	8·93	11·07	1·81
—	25·59	0·99627	0·861	11·03	13·65	3·50
—	17·97	0·99438	0·830	7·56	9·40	1·80
—	23·45	0·99476	0·696	10·08	12·19	2·80
10	20·35	0·99429	0·631	8·59	10·68	2·13
12	21·40	0·99336	0·678	9·09	11·27	2·10

Weine.

Preis	Zeigt Grade Sykes	Dichte	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente	Extract-Gehalt
25 [2])	26·27	1·07975	0·636	11·47	14·17	23·14
"	23·76	0·99376	0·664	10·21	12·65	2·60
—	25·98	1·00693	0·629	11·24	13·91	6·20
20 [3])	26·36	0·99481	0·697	11·42	14·11	3·27
"	28·06	0·99262	0·632	12·21	15·08	2·98
21 [3])	23·46	0·99424	0·651	10·09	12·50	2·68
20 [3])	23·46	0·99454	0·664	10·09	12·50	2·76
—	21·63	1·01540	0·604	9·20	11·41	7·61
—	21·82	0·99514	0·610	9·29	11·53	2·63
18	22·65	1·00806	0·648	9·66	11·97	5·97
20	20·94	0·99477	0·730	8·36	10·99	2·38
30	28·51	1·01799	0·687	12·37	15·28	9·23
25	24·24	1·02382	0·677	10·37	12·85	10·01
22	25·46	1·00053	0·726	10·98	13·59	4·55
20	24·16	0·99338	0·731	10·38	12·86	2·56
21	22·42	0·99163	0·620	9·53	11·83	1·81
19	24·71	0·99277	0·625	10·67	13·20	2·16
25 [4])	24·87	0·99403	0·664	10·73	13·28	2·84
16	24·02	0·99779	0·661	10·32	12·79	3·65
17	22·22	0·99394	0·697	9·44	11·71	2·37
12	22·13	0·99754	0·695	9·39	11·65	3·27
—		"				
—		"				
17	23·69	1·00416	0·657	10·19	12·62	5·20
18	23·60	0·99181	0·599	10·15	12·57	2·08

[1]) loco Keller, [2]) loco Spielfeld, [3]) loco Marburg mit Faß, [4]) loco Spielfeld.

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
Radkersburg-Rosenberger	1863	weiß	Stift Admont . . . . . .
"	1862	"	" . . . . . .
Radkersburg-Zogenberger	1863	"	" . . . . . .
"	1862	"	" . . . . . .
Sandberger	"	"	Stift Rein . . . .
"	1857	"	" . . . .

Ungarische

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
Badacsonyer	1863	weiß	Vincenz Ramassetter . . .
"	1858	"	" . . .
Erlauer	1862	roth	J. Römer und Sohn . . .
"	"	"	Johann Joo . . . . . .
"	1856	"	" . . . . . .
"	1852	"	A. Schwartzer's Nachfolger .
Ermellék-Bákadórer	1862	weiß	Stift Melk . . . .
"	"	"	" . . . .
"	1860	"	" . . . .
"	1857	"	" . . . .
"	1854	"	" . . . .
Fünfkirchner	1862	"	Karl Weil . . . .
St. Georger	1863	"	Vincenz Ramassetter . . .
"	1858	"	" . . .
Grünauer	1862	"	J. Palughay . . . . . .
"	1857	"	" . . . . . .
Gyoraker	1861	"	Karl Andrenyi . . . . .
"	1852	"	" . . . . .
Hegyallyaer		"	J. Palughay . . . . . .
Karlovitzer	1848	roth	A. Schwartzer's Nachfolger .
"		"	Ig. Flandorfer . . . . .
Kreutzer (bei Oedenburg)	1863	weiß	Karl Weil . . . .
Máder Tischwein	1862	"	Em. Zimmermann . . . .
" hoch, fein „gegährt"	1855	"	" . . . .
Magyarader	1862	"	Karl Andrenyi . . . . .
"	1858	"	" . . . . .
"	1848	"	" . . . . .
Ménescher	1861	"	" . . . . .
"	"	roth	" . . . . .
"	1858	"	" . . . . .
"	1856	"	" . . . . .
"	"	"	" . . . . .
"	1852	weiß	" . . . . .
Monoker, ord.	1863	"	Georg Graf Andrássy . . .
" ord. Folge C.	1862	"	" . . .
" "	1861	"	" . . .

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
18	27·04	0·99891	0·747	11·75	14·51	4·40
17	27·41	0·99430	0·730	11·92	14·72	3·30
18	23·58	0·99333	0·710	10·27	12·72	2·49
20	26·10	0·99948	0·772	11·39	13·97	4·42
20	25·87	0·99597	0·730	11·15	13·80	3·47
18	22·88	0·99249	0·665	9·78	12·11	2·12

Weine.

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
—	23·62	0·99207	0·585	10·16	12·58	2·15
—	23·90	0·99253	0·678	10·27	12·73	2·30
—	24·73	0·99569	0·636	10·68	13·21	3·24
18	25·06	0·99420	0·664	10·89	13·47	2·94
12	17·76	0·99821	0·582	7·46	9·28	2·24
30	26·61	0·99292	0·550	11·52	14·24	2·82
42	21·27	0·99426	0·757	9·02	11·19	2·31
18	29·53	0·99726	0·662	12·89	15·90	4·34
22	21·32	0·99510	0·769	9·03	11·20	2·52
20	21·13	0·99561	0·862	8·96	11·11	2·63
22	20·25	0·99516	0·703	8·54	10·61	2·36
10[1])	18·48	0·99205	0·532	7·78	9·68	1·29
—	24·62	0·99211	0·559	10·63	13·15	2·31
—	20·92	0·99305	0·598	8·86	10·99	1·94
14	20·93	0·99492	0·663	8·87	11·03	2·42
15	20·32	0·99557	0·650	8·57	10·65	2·48
15	19·83	0·99343	0·631	8·38	10·41	1·86
20	23·45	0·99221	0·732	10·08	12·49	2·16
—	29·22	0·99096	0·699	12·75	15·74	2·71
25	26·71	0·99279	0·731	11·60	14·32	2·81
—	29·89	0·99218	0·652	13·00	16·03	3·13
20[2])	22·22	0·99347	0·731	9·44	11·71	2·25
22	31·13	0·99715	0·728	13·64	16·80	4·54
90	28·90	0·99830	0·826	12·62	15·57	4·52
10	18·73	0·99417	0·631	7·66	9·53	1·78
15	17·61	0·99173	0·719	6·98	8·70	0·87
20	21·73	0·99366	0·813	9·26	11·47	2·24
13	18·87	0·99414	0.598	7·31	9·09	1·64
12	24·69	0·99271	0·844	10·66	13·19	2·48
20	27·98	0·99446	0·810	12·18	15·04	3·44
30	30·69	0·99536	0·743	13·44	16·55	4·00
15	23·43	0·99495	0·796	10·07	12·48	2·85
15	19·53	0·99566	0·795	8·22	10·21	2·38
40	26·57	1·00226	0·540	11·69	14·44	5·21
17	26·80	0·99143	0·566	11·61	14·34	2·47
16	23·62	0·99370	0·711	10·15	12·58	2·56

[1], [2]) loco Wien ohne Faß.

Weingattung	Jahrgang	Farbe des Weines	Einsender
Monoker ord.	1850	weiß	Georg Graf Andrássy
Neszmélyer	1862	"	J. Römer und Sohn
"	1857	"	Stift Klosterneuburg
"	1854	"	A. Schwartzer's Nachfolger
Neusiedler Riesling	1857	"	Erzherzog Albrecht
Ofner	1863	roth	Karl Weil
" wie Bordeaux	1852	"	A. Schwartzer's Nachfolger
" feinst		"	Ig. Flandorfer
Ofner-Adelsberger	1861	"	J. Römer und Sohn
" feinst		"	Ig. Flandorfer
Oedenburger	1862	schiller	Samuel Lenk
" Naturwein	1859	weiß	Ig. Flandorfer
" " feinst	1858	"	"
" " "	1857	"	"
Tót-Megyer	1863	roth	August Graf Breunner
"	"	weiß	"
"	1861	roth	"
"	"	weiß	"
Preßburger Riesling	1862	"	J. Palugyay
" "	1858	"	"
Ratzersdorfer	1862	"	"
"	"	roth	"
"	1855	weiß	"
Ruster	1863	"	Samuel Lenk
"	"	schiller	Karl Weil
"	1862	weiß	J. Römer und Sohn
" Auslese	"	schiller	August Schneider
" Naturwein	"	weiß	Ig. Flandorfer
" " feinst	1858	"	"
" " "	1857	"	"
"	1834	"	A. Schwartzer's Nachfolger
Somlauer	1859	"	Vincenz Ramassetter
"	1858	"	J. Palugyay
"	1856	"	J. Römer und Sohn
"	1848	"	Vincenz Ramassetter
Szamorodnier	"	"	A. Schwartzer's Nachfolger
Szegszarder	1863	roth	"
"	"	"	Stefan v. Angyal
"	1862	"	Antal Baron Augusz
"	"	"	Szegszarder Weinhandlungs-Actiengesellschaft
"	1859	"	Stefan v. Angyal
"	1858	"	Szegszarder Weinhandlungs-Actiengesellschaft
"	1846	"	Antal Baron Augusz
" feinst		"	Ig. Flandorfer

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Sykes	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
14	21·89	0·99427	0·664	9·33	11·57	2·42
—	22·13	0·99348	0·498	9·39	11·65	2·24
42	20·95	0·99494	0·664	8·78	10·91	2·39
25	31·30	0·99510	0·663	13·72	16·90	4·05
40 [1])	21·66	0·99570	0·630	9·21	11·43	2·74
11 [2])	21·77	0·99561	0·610	9·27	11·50	2·74
25	23·87	0·99456	0·482	10·26	12·71	2·82
—	21·10	0·99439	0·664	8·94	11·09	2·31
—	22·13	0·99593	0·643	9·39	11·65	2·87
—	23·44	0·99631	0·676	10·08	12·49	3·18
30 [3])	28·73	0·99464	0·597	12·54	15·48	3·82
—	24·94	0·99515	0·730	10·77	13·32	3·14
—	25·67	0·99650	0·710	10·65	13·18	3·44
—	26·24	0·99344	0·631	11·41	14·10	2·91
10	20·44	0·99547	0·564	8·63	10·72	2·48
10	21·07	0·99351	0·518	8·93	11·07	2·08
10	26·35	0·99565	0·544	11·66	14·40	3·55
10	18·22	0·99498	0·524	7·67	9·54	2·00
20	20·52	0·99399	0·764	8·67	10·78	2·11
25	18·87	0·99539	0·729	7·96	9·90	2·21
14	18·48	0·99493	0·597	7·78	9·68	2·03
14	19·77	0·99553	0·690	8·32	10·34	2·38
16	20·20	0·99390	0·677	8·51	10·58	2·03
38 [4])	30·50	1·00236	0·672	13·35	16·44	5·77
80 [5])	31·67	1·01412	0·586	13·89	17·11	8·97
—	27·22	0·99337	0·478	11·83	14·61	3·04
35	29·11	1·01992	0·533	12·70	15·68	9·78
—	24·46	0·99261	0·711	10·89	13·47	2·53
—	23·30	0·99303	0·651	9·98	12·36	2·33
—	25·74	0·99315	0·651	11·08	13·71	2·73
40	23·53	0·99383	0·593	10·06	12·46	2·57
—	24·11	0·99152	0·772	10·36	12·84	2·07
30	18·80	0·99637	0·749	7·94	9·87	2·46
—	22·19	0·99520	0·696	9·42	11·69	2·69
—	20·44	0·99373	0·677	8·63	10·72	2·03
40	23·38	0·99341	0·687	10·12	12·54	2·48
20	24·43	0·99392	0·604	10·51	13·00	2·74
—	23·73	0·99622	0·669	10·20	12·64	3·23
20—25	24·85	0·99318	0·831	10·73	13·27	2·62
—	28·14	0·99428	0·664	12·25	15·13	3·40
—	23·02	0·99605	0·656	9·84	12·19	3·06
—	26·83	0·99852	0·694	11·73	14·49	4·28
50—60	24·46	0·99527	0·829	10·53	13·02	3·09
—	21·24	0·99361	0·690	9·02	11·19	2·14

[1]) loco Neusiedl, [2]) ab Wien ohne Faß, [3]) excl. Faß, [4]) excl. Faß, [5]) ohne Faß loco Wien.

Weingattung	Jahr-gang	Farbe des Weines	Einsender
Tallya'er Tischwein	1861	weiß	Em. Zimmermann . . . .
„ feinst „gegährt"	„	„	„ . . . .
Tarczaler ord. Folge A.	„	„	Georg Graf Andrássy . . .
„ „	1848	„	„ . . .
Tetinger	1863	„	Karl Weil . . . .
Tokayer „gegährt"	„	„	Samuel Lenk . . . . . .
„ „	1862	„	„ . . . . . .
„ Tischwein	1856	„	Em. Zimmermann . . . .
„ feinst „gegährt"	„	„	„ . . . .
„	1841	„	A. Schwartzer's Nachfolger .
Világoser	1862	„	Karl Andrényi . . . . .
„	1860	„	„ . . . . .
Villányer	1862	roth	Karl Weil . . . .
„ Ausstich	1856	„	Erzherzog Albrecht . . . .
„ „	1848	weiß	„ . . . .
„ feinst		roth	Ig. Flandorfer . . . . .
„		„	J. Palugyay . . . . . .
Visontaer	1858	„	Karl Weil . . . .
Waag-Neustadtler	1861	„	Aug. Graf Breunner . . .
Werschetzer	„	weiß	Röszl und Szeitz . . . .
„	1860	„	„ . . . .
„	„	schiller	„ . . . .
„	1859	roth	„ . . . .
„	1857	„	„ . . . .
„	1850	weiß	„ . . . .

Preis per Eimer in Gulden ö. W. nach damaliger Angabe	Zeigt Grade Syles	Dichte bei 15° C.	Säure-Gehalt	Alcohol-Gewichts-Procente	Alcohol-Volum-Procente bei 12·4° R.	Extract-Gehalt
28½	27·13	0·99164	0·699	11·79	14·56	2·58
40	27·97	0·99466	0·896	12·18	15·04	3·48
18	23·43	0·99359	0·644	11·60	14·33	3·02
20	21·32	0·99470	0·617	9·05	11·23	2·43
20 [1])	24·02	0·99232	0·565	10·32	12·79	2·27
38 [2])	30·55	0·99184	0·566	13·38	16·47	3·13
30 [2])	27·92	0·99097	0·619	12·16	15·01	2·53
35	25·13	0·99345	0·698	10·85	13·42	2·73
56	29·13	0·99862	0·760	12·71	15·69	4·63
80	32·02	0·99346	0·711	14·10	17·37	3·78
12	19·53	0·99368	0·697	8·14	10·11	1·84
12	18·34	0·99438	0·637	7·76	9·65	1·88
20 [3])	28·11	0·99438	0·798	12·28	15·16	3·44
40 [3])	24·23	0·99843	0·840	10·41	12·90	3·84
"	19·57	0·99707	0·695	8·27	10·28	2·76
—	21·16	0·99322	0·684	8·97	11·13	2·02
—	23·95	0·99512	0·783	10·29	12·75	2·98
24 [4])	24·18	0·99354	0·644	10·39	12·87	2·60
25	23·62	0·99452	0·650	10·15	12·58	2·77
24	26·36	0·99678	0·596	11·42	14·11	3·76
30	29·01	0·99166	0·699	12·66	15·63	2·87
40	34·56	0·99939	0·958	15·28	18·82	5·62
8	25·20	0·99776	0·761	10·87	13·45	3·82
8	23·53	0·99830	0·873	10·12	12·54	3·85
25	20·32	0·99614	0·663	8·57	10·65	2·63

[1]) ohne Faß loco Wien. [2]) excl. Faß, [3]) ohne Faß ab Wien, loco Villany, [4]) ab Wien ohne Faß.



1 Dollar		Moussirende Weine in Flaschen					
		enthaltend 1 Quart oder mehr			enthaltend 1 Pint oder weniger		
rs	Gulden	Dutzend	Dollars	Gulden	Dutzend	Dollars	Gulden
	.	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
	.	200	1.480	3.048.80	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
50	103.—	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
42	16.566.52	567	4.242	8.738.52	.	.	.
64	15.993.84	868	5.802	11.952.12	94	206	424.36
16	83.256.96	7.439	40.898	84.249.88	1.444	4.037	8.316.22
	.	.	.	.	.	.	.
8	16.48	2	17	35.02	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
76	16.224.56	63	715	1.472.90	4	20	41.20
86	174.865.16	20.645	182.898	376.769.88	3.320	15.799	32.545.94
00	618.—	60	385	793.10	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
40	82.40	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
30	7.271.80	279	2.167	4.464.02	.	.	.
24	15.499.44	355	3.558	7.329.48	.	.	.
13	3.116.78	233	1.306	2.690.36	.	.	.
60	123.60	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
87	1.621.22	.	.	.	.	.	.
18	37.08	.	.	.	.	.	.
	.	.	.	.	.	.	.
05	223.726.30	108.938	1,042.094	2,146.713.64	24.389	119.643	246.464.58
07	11.962.42	127	428	881.68	150	292	601.52



Wein-Import in die Vereinigten Staaten von Nord-Amerika

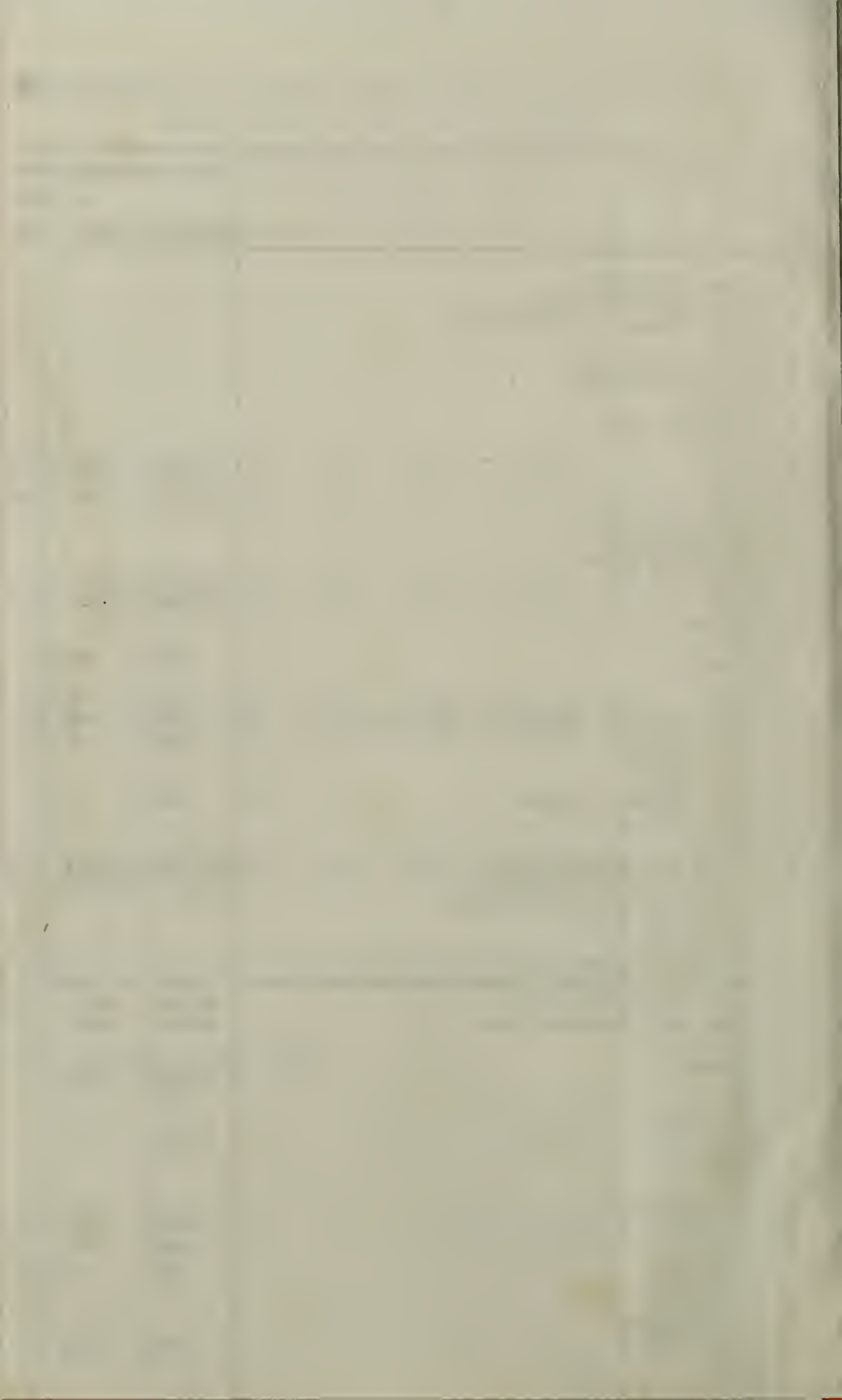
in dem mit 30. Juni 1866 endenden Finanzjahre.

Aus	Weine im Werthe von 0·50 D. (1·03 G.) *) per Gallone				Weine im Werthe über 0·50 D. und nicht über 1 Dollar per Gallone				Weine im Werthe über 1 Dollar per Gallone				Moussirende Weine in Flaschen					
													enthaltend 1 Quart oder mehr			enthaltend 1 Pint oder weniger		
	Gallonen	Eimer	Dollars	Gulden	Gallonen	Eimer	Dollars	Gulden	Gallonen	Eimer	Dollars	Gulden	Dutzend	Dollars	Gulden	Dutzend	Dollars	Gulden
Rußland an der Ostsee	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Rußland am schwarzen Meere	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Russische Besitzungen in Nord-Amerika	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Preußen	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	200	1.480	3.048.80	.	.	.
Schweden und Narwegen	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Schwedisch West-Indien	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Dänemark	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Dänisch West-Indien	.	.	.	.	.	.	.	.	10	0·80	50	103.—	.	.	.	.	.	.
Grönland	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Hamburg	118.111	9.449	40.123	82.653.38	8.940	715	6.879	14.170.74	4.223	338	8.042	16.566.52	567	4.242	8.738.52	.	.	.
Bremen	161.967	12.957	63.975	131.806.50	36.934	2.955	26.237	54.048.22	4.705	376	7.764	15.993.84	868	5.802	11.952.12	94	206	424.36
Holland	1,169.990	93.599	382.262	787.459.72	114.004	9.120	79.175	163.100.50	21.152	1.692	40.416	83.256.96	7.439	40.898	84.249.88	1.444	4.037	8.316.22
Holländisch West-Indien	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Holländisch Guyana	.	.	.	.	6	0·48	8	16.48	2	0·16	8	16.48	2	17	35.02	.	.	.
Holländisch Ost-Indien	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Belgien	229.630	18.370	71.167	146.604.—	13.814	1.106	9.165	18.879.70	3.581	287	7.876	16.224.56	63	715	1.472.90	4	20	41.20
England	175.725	14.058	68.068	140.220.08	55.054	4.404	42.472	87.492.32	47.628	3.810	84.886	174.865.16	20.645	182.898	376.769.88	3.320	15.799	32.545.94
Schottland	.	.	.	.	.	.	.	.	239	19	300	618.—	60	385	793.10	.	.	.
Irland	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Gibraltar	1.027	82	233	479.98	.	.	.	.	9	0·72	40	82.40	.	.	.	.	.	.
Malta	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Canada	1.702	136	790	1.627.40	2.490	200	2.142	4.412.52	1.430	114	3.530	7.271.80	279	2.167	4.464.02	.	.	.
Britisch-amerikanische Besitzungen am stillen Ocean	7.567	605	2.288	4.713.28	17.529	14.023	12.218	25.169.08	6.630	530	7.524	15.499.44	355	3.558	7.329.48	.	.	.
Britisch West-Indien	11.984	959	4.725	9.733.50	596	48	447	920.82	703	56	1.513	3.116.78	233	1.306	2.690.36	.	.	.
Britisch Honduras	.	.	.	.	.	.	.	.	24	2	60	123.60	.	.	.	.	.	.
Britisch Guyana	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Britische Besitzungen in Afrika	64	5	30	61.80	127	10	83	170.98	458	37	787	1.621.22	.	.	.	.	.	.
Britisch Ost-Indien	.	.	.	.	.	.	.	.	4	0·32	18	37.08	.	.	.	.	.	.
Australien	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Frankreich am atlantischen Meere	3,933.048	314.644	896.687	1,847.175.22	148.350	11.868	104.288	214.833.28	51.994	4.160	108.605	223.726.30	108.938	1,042.094	2.146.713.64	24.389	119.643	246.464.58
Frankreich am mittelländischen Meere	1,750.813	140.065	520.763	1,072.771.78	5.219	418	3.297	6.791.82	2.296	134	5.807	11.962.42	127	428	881.68	150	292	601.52
Französisch-nordamerikanische Besitzungen	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Französisch West-Indien	.	.	.	.	.	.	.	.	2	0·02	4	8.24	.	.	.	.	.	.
Französisch Guyana	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Französische Besitzungen in Afrika	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Andere britisch-amerikanische Besitzungen am atlantischen Meere	2.793	223	1.247	2.568.29	2.110	192½	1.900	22.454.—	1.121	89	1.851	3.813.06	463	3.489	7.187.34	.	.	.
Spanien am atlantischen Ocean	405.863	32.451	184.922	480.797.20	113.912	9.113	82.670	170.300.20	30.172	2.414	47.915	98.704.90	.	.	.	.	.	.
Spanien am mittelländischen Meere	436.663	34.931	167.842	436.389.20	77.395	6.191	48.373	99.648.38	33.309	2.665	60.701	125.044.06	.	.	.	.	.	.
Canarische Inseln	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Philippinen	.	.	.	.	.	.	.	.	34	2·7	105	216.30	24	168	346.08	.	.	.
Cuba	17.485	1.399	5.711	11.764.66	3.171	253	1·950	4017.—	421	33	972	2.002.32	21	210	432.06	.	.	.
Porta Rica	.	.	.	.	1.200	96	1.127	2.324.62	28	2·2	82	168.92	2	20	41.20	2	5	10.30
San Daminga	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Partugal	1.031	82	381	784.86	60.631	4.850	48.373	99.648.38	25.063	2.005	35.423	72.971.38	150	1.172	2.414.32	.	.	.
Madeira	.	.	.	.	2.941	235	2.761	5.687.66	6.539	523	13.243	27.280.58	.	.	.	.	.	.
Azoren	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Cap de Mor-Inseln	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Italien	58.344	4.660	18.362	37.825.72	16.242	1.299	10.396	21.415.76	4 086	327	6.908	14.110.48	132	387	787.22	100	205	422.30
Sicilien	49.803	3.959	15.869	32.690.14	362	29	264	543.84	401	32	561	1.155.66	.	.	.	.	.	.
Oesterreich **)	536	43	105	216.30	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Griechenland	22	2	10	20.60	.	.	.	.	9	0·7	24	49.44	.	.	.	.	.	.
Janische Inseln	.	.	.	.	.	.	.	.	14	1	23	43.48	.	.	.	.	.	.
Europäische Türkei	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Asiatische Türkei	100	0·75	30	61.80	2.074	166	1.191	2.453.46	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Egypten	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Liberien	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Andere Höfe in Afrika	.	.	.	.	.	.	.	.	2	0·015	14	28.84	.	.	.	.	.	.
Haiti	.	.	.	.	20	0·15	17	35.02	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Mexiko	4.702	376	1.589	3.273.34	2.348	163	1.199	2.469.94	87	7	200	412.—	281	1.448	2.982.83	50	200	412.—
Central-Amerika	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Neu-Granada	.	.	.	.	5	0·04	4	8.24	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Venezuela	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Brasilien	200	1½	100	206.—	33	2·7	33	67.98	945	75	1.933	3.981.98	.	.	.	.	.	.
Uruguay	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Buenos-Ayres oder argentinische Republik	.	.	.	.	.	.	.	.	30	2·1	100	206.—	.	.	.	.	.	.
Chili	1.683	134½	842	1.734.52	23	1·9	18	37.08	67	5	70	144.20	.	.	.	.	.	.
Peru	.	.	.	.	.	.	.	.	6	0·4	11	22.66	.	.	.	.	.	.
Ecuador	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Sandwich-Inseln	.	.	.	.	.	.	.	.	40	3	180	370.80	100	600	1.236.—	.	.	.
Andere Inseln am stillen Meere	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
China	1.563	125	676	1.392.56	347	28	327	673.62	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Japan	.	.	.	.	751	60	454	935.24	306	24	1.206	2.484.36	143	1.564	3.221.84	.	.	.
Totale	8,542.416	6,833.393	2,448.797	5,044.521.82	686.628	54.930½	487.468	992.184.08	247.770	19.821	448.752	924.429.—	141.092	1,295.048	2,667.798.88	29.553	140.407	289.238.42

Gesammtwerth der Einfuhr: 4,820.472 Dollars (9,930.172 Gulden).

*) 1 Dollar = 2·06 Gulden.

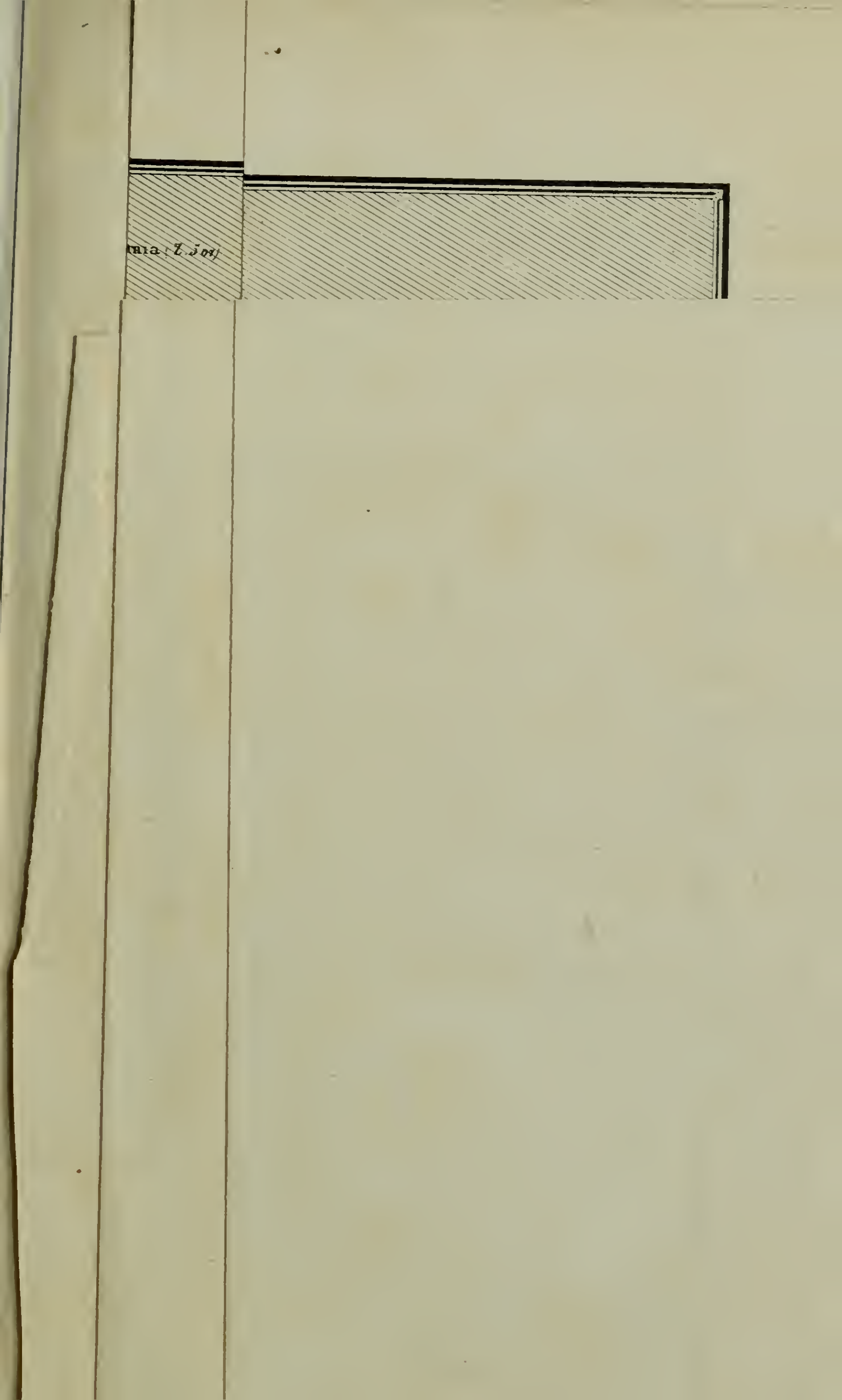
**) Nach Angabe des General-Consuls in New-York, Hr. Charles Loosey, welcher so freundlich war, diese Tabelle aus den officiellen Handelsausweisen zusammenzustellen, sind die Angaben über den Import aus Oesterreich nicht richtig, nachdem österreichische Weine unter den Provenienzen aus Hamburg und Bremen vorkommen.



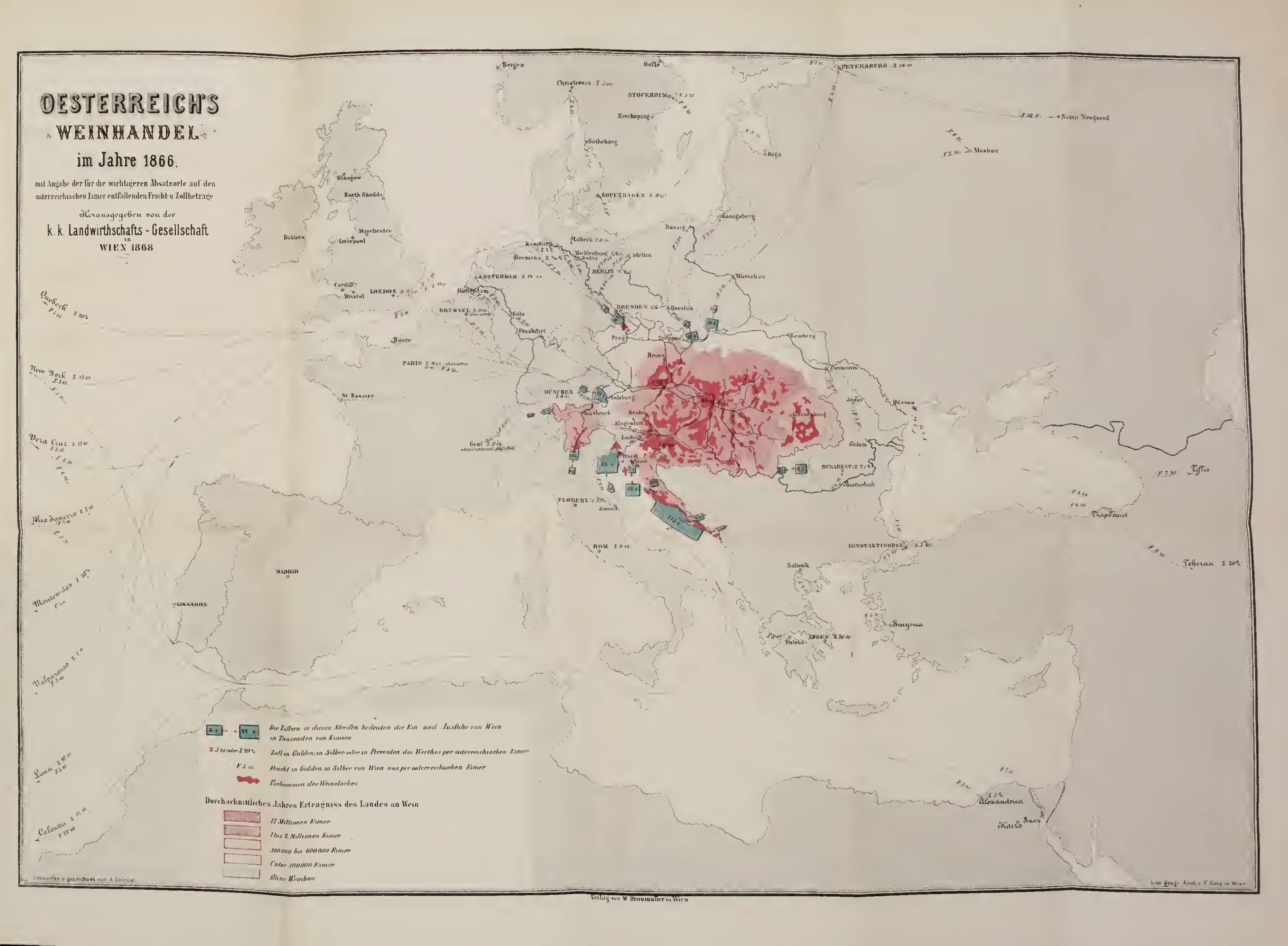
Druckfehler.

S. IX, II. Spalte, Z. 2 v. o. statt Zuckermantler — **Zuckerhandler.**
S. 7 Z. 16 v. u. statt Comsum — **Consum.**
S. 10 Z. 8 v. o. **Druitt** statt **Druittle.**
S. 13 Z. 12 v. o. Departement statt Département.
S. 18 Z. 15 v. o. österreichische statt österreichischen.
S. 30 Z. 8 v. o. statt 137·8 Eim. — **37·8** Eim.
S. 30 Z. 9 v. o. statt 16,510.850 Eim. — 1,836.450 Eim.
S. 30 Anmerkung Z. 2 v. u. lese: 1 Saum = 150 Liter = **106** öst. W.
S. 79 Z. 16 v. u. statt 20 fl. 44 kr. — **24 fl. 40 kr.**

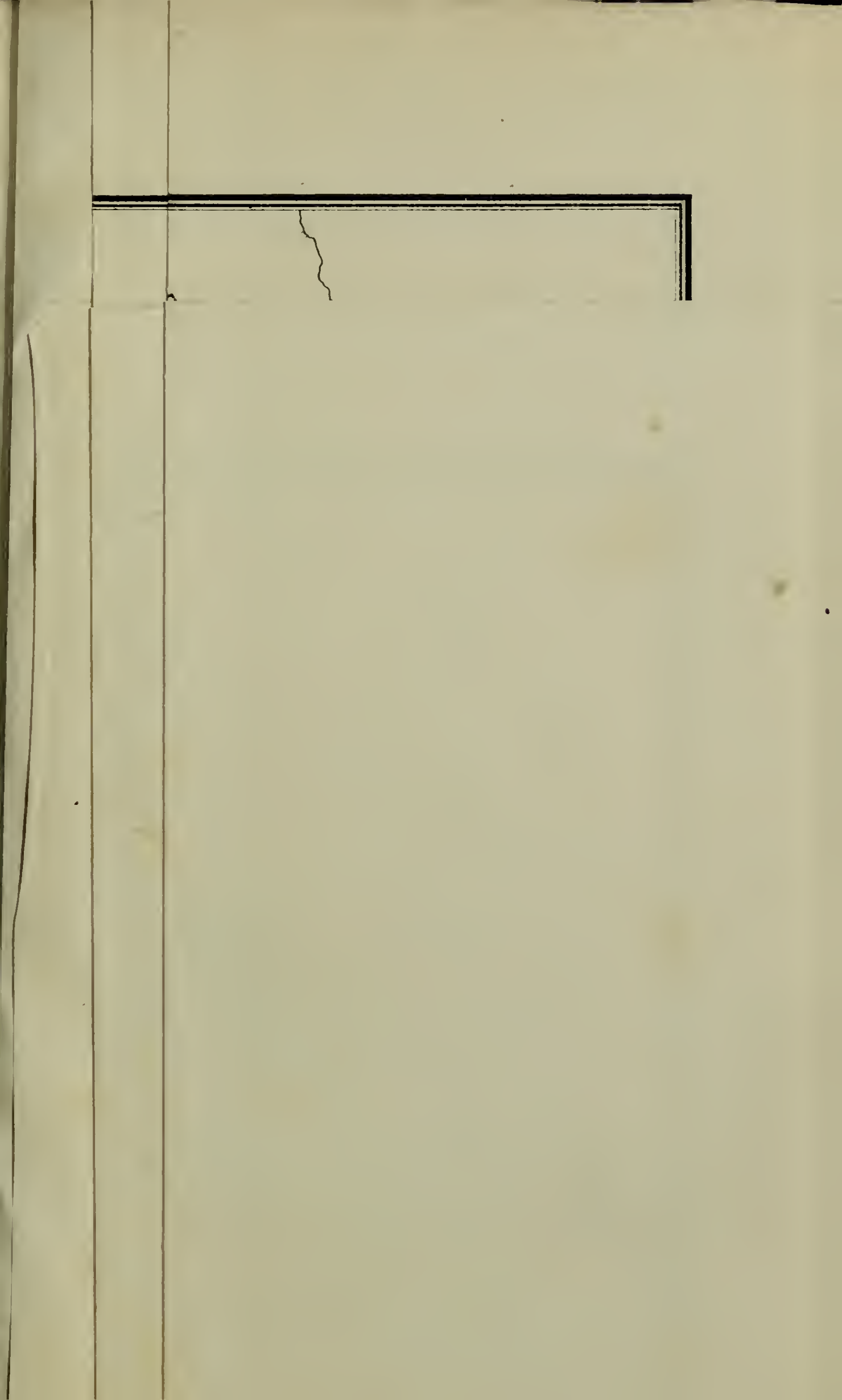



ma (2,5m)

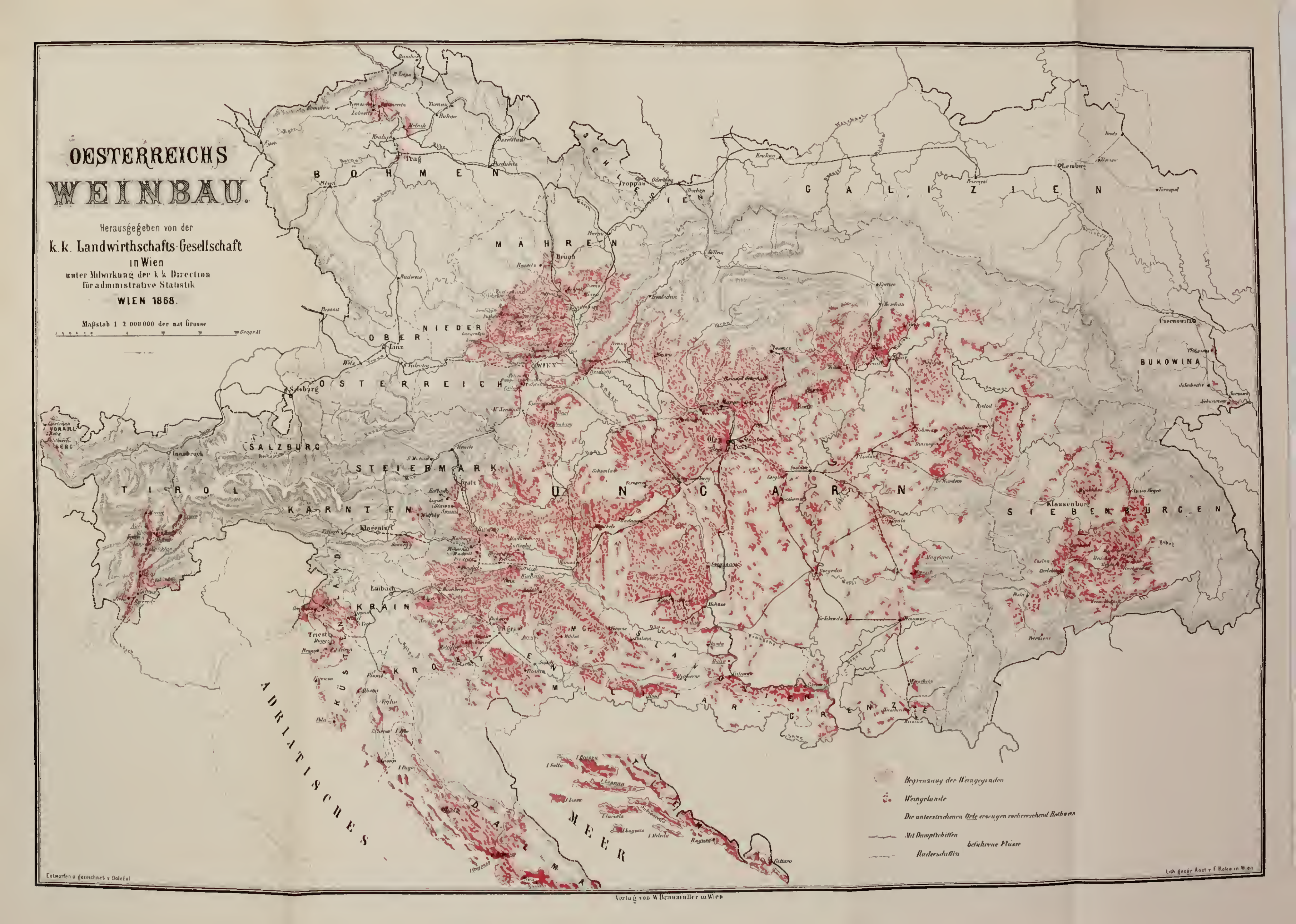



OESTERREICH'S
WEINHANDEL
im Jahre 1866.
mit Angabe der für die wichtigeren Absatzorte auf den österreichischen Eimer entfallenden Fracht- u. Zollbeträge
Herausgegeben von der
k. k. Landwirthschafts - Gesellschaft
in
WIEN 1868
Die Ziffern in diesen Streifen bedeuten die Ein- und Ausfuhr von Wein in Tausenden von Eimern
Zoll in Gulden in Silber oder in Percenten des Werthes per österreichischen Eimer
Fracht in Gulden in Silber von Wien aus per österreichischen Eimer
Vorkommen des Weinstockes
Durchschnittliches Jahres Erträgniss des Landes an Wein
17 Millionen Eimer
1 bis 2 Millionen Eimer
300 000 bis 600 000 Eimer
Unter 100 000 Eimer
Ohne Weinbau
Bergen
Christiania
STOCKHOLM
PETERSBURG
Moskau
Gothebörg
Riga
KOPENHAGEN
Königsberg
Danzig
Glasgow
North Shields
Dublin
Manchester
Liverpool
Lübeck
Hamburg
Bremen
Stettin
BERLIN
Warschau
AMSTERDAM
Cardiff
Bristol
LONDON
Rotterdam
BRÜSSEL
Köln
Frankfurt
DRESDEN
Breslau
Prag
Troppau
Lemberg
Havre
PARIS
Brünn
Czernowitz
St. Nazaire
MÜNCHEN
Salzburg
Innsbruck
Gratz
Klagenfurt
Laibach
Ofen
Pest
Klausenburg
Jassy
Odessa
Agram
Galatz
Genf
Triest
BUKAREST
Rustschuk
Tiflis
FLORENZ
Ancona
Trapezunt
ROM
KONSTANTINOPEL
Teheran
Quebeck
New York
Vera Cruz
Rio Janeiro
Montevideo
Valparaiso
Lima
Calcutta
MADRID
LISSABON
Salonik
Smyrna
ATHEN
Alexandrien
Kairo
Suez
Verlag von W. Braumüller in Wien









OESTERREICHS
WEINBAU.
Herausgegeben von der
k.k. Landwirthschafts-Gesellschaft
in Wien
unter Mitwirkung der k k Direction
für administrative Statistik
WIEN 1868.
Maßstab 1 2 000 000 der nat Grosse
BÖHMEN
MÄHREN
SCHLESIEN
GALIZIEN
BUKOWINA
NIEDER
OBER
OESTERREICH
SALZBURG
STEIERMARK
TIROL
VORARLBERG
KÄRNTEN
KRAIN
KÜSTENLAND
UNGARN
SIEBENBÜRGEN
KROATIEN
SLAVONIEN
MILITÄRGRENZE
DALMATIEN
ADRIATISCHES MEER
Prag
Brünn
Linz
Wien
Salzburg
Innsbruck
Gratz
Klagenfurt
Laibach
Triest
Agram
Ofen
Pest
Krakau
Lemberg
Klausenburg
Szegedin
Temesvar
Begrenzung der Weingegenden
Weingelände
Die unterstrichenen Orte erzeugen vorherrschend Rothwein
Mit Dampfschiffen
Ruderschiffen
befahrene Flüsse
Lith geogr Anst v F Koke in Wien
Verlag von W Braumüller in Wien


BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
3 1197 22450 8470